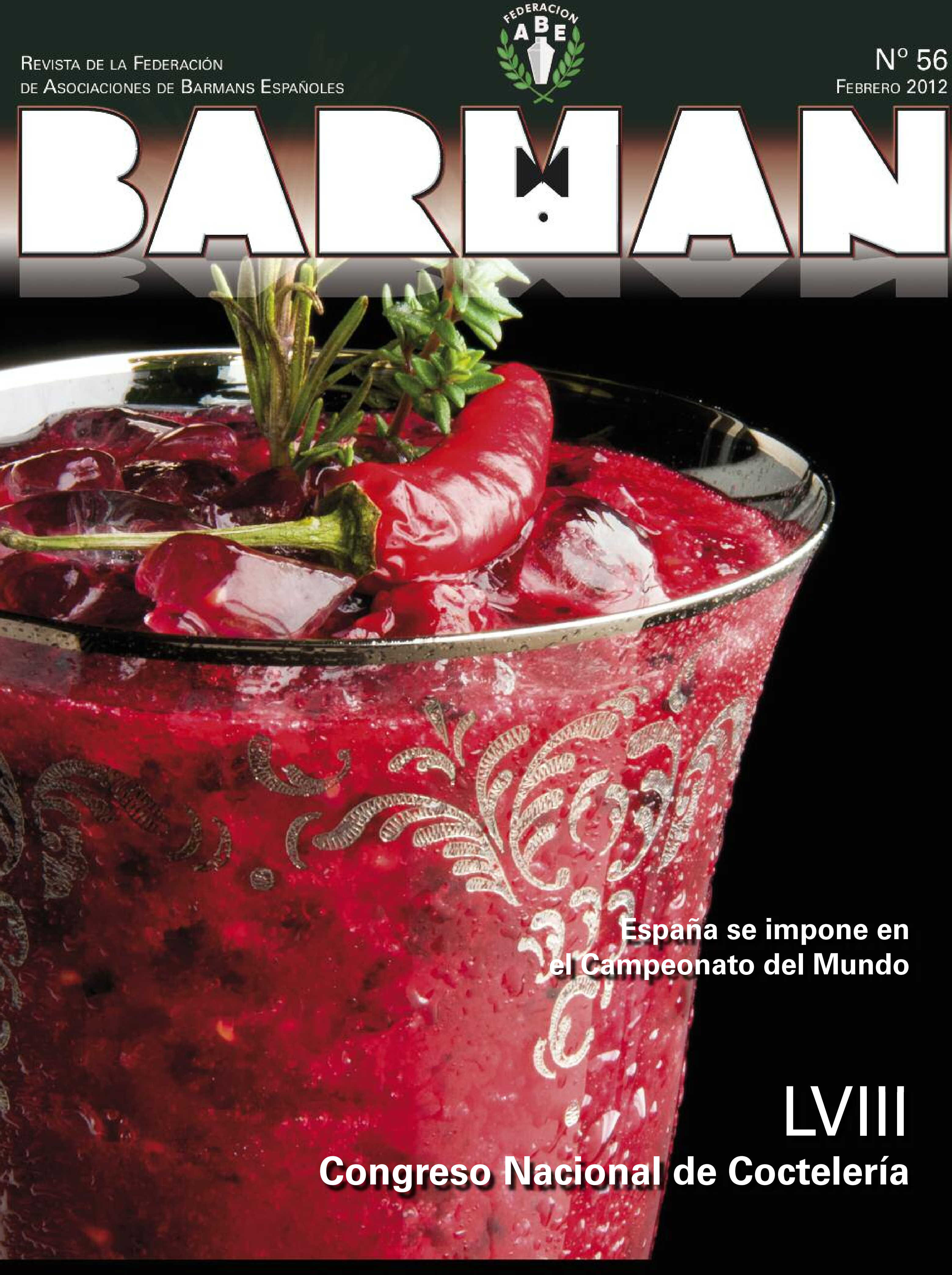
Revista de la Federación
de Asociaciones de Barmans Españoles

Nº 56
Febrero 2012

BARMAN



España se impone en el Campeonato del Mundo

LVIII Congreso Nacional de Coctelería

"El camino es el trabajo" • Flair Zone • Asociaciones • Noticias IBA www.federacionabe.com


Est. 1862
BACARDÍ
NUEVO
Facundo Bacardí
BACARDÍ
CAÑA DE
AZÚCAR TOSTADA
ELIXIR
1862
CASA FUNDADA
EN CUBA
ESENCIA
DE BACARDÍ
CON CAÑA
DE AZÚCAR
TOSTADA*
CÓMPLICES
DEL SECRETO
DESDE 1862.
Hace 150 años Don Facundo Bacardi creó BACARDÍ Elixir, una edición limitada que sólo compartía con sus amigos más íntimos, en secreto y en los momentos más especiales. La receta original ha sido custodiada durante el último medio siglo. Hoy BACARDÍ Elixir, la secreta esencia de BACARDÍ con aroma de caña de azúcar tostada, vuelve en su versión más contemporánea para que celebres con tus amigos más íntimos… aquella misteriosa complicidad de 1862.
www.disfruta-de-un-consumo-responsable.com 20°
BACARDÍ y la figura del murciélago son marcas registradas de Bacardi & Company Limited.
* BACARDÍ Elixir es una bebida espirituosa a base de ron con aroma de caña de azúcar tostada.

Nº 56
Febrero 2012

BARMAN

Editorial

La Hostelería, la red social más antigua del mundo

Hablaba hace unos días con mi amigo Kino, en la barra de un bar, ¿dónde sino?, de la importancia de la Hostelería en la vida social.

Ahora que está tan de moda los Facebooks, Twiters y Blogs los dos nos mirábamos y llegamos a la misma consideración. Antes no había internet, ni redes sociales, ni en nuestras casas ordenadores y sin embargo todo el mundo se encontraba, todos nos comunicábamos y todos sabíamos de los demás. ¿Qué como lo hacíamos? Como siempre en los bares, allí nos veíamos, nos dábamos recados. No importa que faltara alguien que nuestro Internet era el barman, él nos hacía de transmisor de voluntades, de citas y de órdenes.

Pero más lejos, ¿os acordáis cuando no teníamos ni móviles? Pues, en aquellas épocas también nos comunicábamos, ¿Dónde dejábamos los recados? pues en los bares donde iba a ser.

Yo me cabreo mucho cuando, todos los días, me acerco a la parada del autobús y veo un anuncio, que con la foto de un hombre con un niño en brazos, más o menos dice "Esto es lo que te pierdes cuando bebes". Yo estoy de acuerdo que hay que educar a la juventud, que hay muchos desmanes, que los botellones son malignos, que los que se exceden en el consumo de alcohol hay que ayudarles.

Pero porqué antes se decía, "Si bebes no conduzcas" y no se decía "No te compres coches y así puedes beber". No se puede generalizar las cosas, ni sacarlas de un contexto.

Más les valdría decir "Te lo pierdes por ir de botellón y hacer uso indiscriminado del alcohol".

Si algo tienen los bares es que a los bebidos no se les sirve y cuando ves al cliente que está a punto de excederse, lo mandas a casa, le convences para que no coja el coche y se vaya en taxi.

El alcohol es bueno en su medida, te ayuda a la digestión, te hace comunicarte con más alegría, te abre el apetito, ayudamos al consumo de los productos regionales o nacionales.

¿Qué quieren que cerremos las Tascas, los Bares de Pintxos y Tapas, las Coctelerías, las Terrazas, los Asadores y las Discotecas, entre otros establecimientos?

Pues entonces, este país poco va a poder hacer para celebrar las pequeñas cosas que nos quedan, los triunfos deportivos, las celebraciones familiares y sobre todo si nos cargamos la red social más antigua del mundo, la Hostelería.

José Dioni
Presidente de la Federación de Asociaciones de Barmans Españoles, FABE
www.federacionabe.com

Sumario y Staff

Edita

Federación de Asociación de Barmans Españoles
C/ Ferrerías 19. Apto 9
Telf.: 649 08 92 55
E-mail: fabe16asociaciones@gmail.com
20011 San Sebastián

Junta Directiva

Fundador: Pedro Chicote, en 1964.
Presidente: Pepe Dioni Fayos.
Vicepresidentes: Jesús Fernández (Cantabria - Península) y José Antonio Mesa (Tenerife - Canarias).
Secretario General: Juanjo Fernández (Galicia).
Vicesecretario: José Soto.
Tesorero: Ignacio San José.
Vicetesorero: César Ortiz.
Relaciones Públicas: José Alberto Fernández.
Colaboradores Junta Nacional: Juan Carlos Muñoz, Patxi Troitiño.
Presidente de Honor: Félix Artalejo.
Vocales: Alberto Fernández (Asturias); Antonio Barea (Baleares); Agustín Gil (Bizkaia); Félix Garzón (Castilla-León); Manel Tirvió (Catalunya); Ángel Puertas (Gipúzkoa): Ángel Marrero (Gran Canaria); Wenceslao Gil (Lanzarote); José Antonio Mena (Málaga); Juan Carlos Muñoz (Madrid); Carlos Rodríguez (Navarra); Ramón Ramírez (Sevilla); Eugenio Garcés (Valencia).

Consejo editorial:
Juanjo Fernández y José Dioni.

Colaboradores:
Víctor Castro, Aitor Ciordia Maestro, Israel Gómez Moreno, Manuel Martín, Juan Carlos Muñoz Zapatero, Ramón Ramírez Fresneda y Aurelio Vázquez.

Producción Editorial

Ediciones Hidalsa S.L.
Director: Fernando Hidalgo.
Coordinación: María José Sanz Gallego.
Redacción: Rosalía Sampedro.
Diseño y Maquetación: Manuel Rodríguez C.
C/ Mantuano 32. Local 3
Telf.: 91 510 27 28-29
ediciones@hidalsa.com
www.hidalsa.com
28002 Madrid

Impresión: Gráficas Villena
Depósito Legal: M-1826 -1965

Portada: Cocktail creado por Gerard Acereda.
Fotografía de Jordi Poch. Dry Martini.





FOR THE ULTIMATE PIÑA COLADA AND MORE!

- Contiene solo cocos reales.
- Sistema sencillo y limpio de dosificación.
- Diseñada para su máximo aprovechamiento.
- Simplemente cerrar y guardar, sin necesidad de conservar en frio.
- Deliciosa crema de coco, ideal para piñas coladas, postres y mucho más!



www.finestcall.com



www.rbsflair.es
victorcastro@rbsflair.es
telf.: 933 013 759 · 677 548 484

El LVIII Congreso Nacional completo y formativo

La Federación de Asociaciones de Barmans Españoles, FABE, ha celebrado del 20 al 25 de noviembre en Valencia su LVIII Congreso Nacional de Coctelería. Éste ha acogido, entre otras actividades, los Campeonatos Nacionales de Coctelería para Barmans y Jóvenes Barmans, bajo la normativa de la IBA. Así como una interesante jornada de Master Class donde los barmans han podido reciclar sus conocimientos.

Fotografías cedidas por La963.com

Brindis por el Congreso con Vicente González, de Zumos Pago, y la Directora General de Turismo de la Comunidad Valenciana.

Valencia ha sido por unos días la capital de la coctelería española al acoger a más de 300 personas procedentes de distintos puntos de la geografía nacional. Allí se han dado cita los presidentes, secretarios, concursantes y acompañantes de las 16 asociaciones profesionales que pertenecen a la Federación de Asociaciones de Barmans Españoles, FABE, para participar activamente en el LVIII Congreso Nacional de Coctelería.

El Congreso ha acogido actividades lúdicas, como la visita a la Ciudad de las Ciencias y la comida en el Restaurante La Paz, de Náquera, donde el mal tiempo ha impedido la celebración de una novillada, pero no por ello quedó deslucida la velada al celebrarse una Fiesta de la Cerveza y una comida típica valenciana. En este acto se entregó una distinción a José Vera de la firma Cruzcampo por su colaboración.

El primer día, el lunes 21, se destinó a la celebración de la Asamblea Nacional en la que entre otros puntos se informó de la importante victoria obtenida por Manuel Martín García, con su cocktail “Magic Garden” en el Campeonato del Mundo de Coctelería celebrado en Varsovia, Polonia, así como los de Rafael Martín de A.B.Baleares y del Presidente de FABE, José Dioni, en el XV Campeonato Panamericano. A continuación, los 200 congresistas disfrutaron de una extraordinaria comida ofrecida por Turismo en el CDT de Valencia y elaborada por alumnos y profesorado, se pudo ver por Show Cooking el minuto a minuto de la elaboración.



Interesante demostración del campeón del mundo.



El Presidente de FABE y el Presidente de AB Valencia reconocen el apoyo de las autoridades.



El Congreso alternó actos lúdicos con jornadas de trabajo.

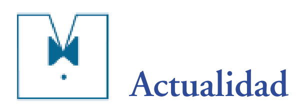
Ya por la noche, se celebró el acto de Bienvenida con el corte de la cinta por las autoridades locales y autonómicas, entre las que se encontraba la Directora General de Turismo de la Comunidad Valenciana, Cristina Morato; la apertura de stands, la degustación del cóctel Campeón del Mundo 2011, elaborado por su creador el campeón del mundo de Coctelería After Dinner 2011, el sevillano Manuel Martín. Éste contó con la colaboración de miembros de la Junta Directiva de la Asociación de Barmans de Valencia y del Club del Barman de Sevilla.

Esta fue la antesala a la Cena de Bienvenida y homenaje a las señoras de los barmans, ofrecida por Zumos Pago y presidida por Vicente González, Area Manager. Todas las banderas, portadas por los Presidentes de las asociaciones o miembros de su junta directiva, desfilaron al ritmo de canciones populares representativas de su lugar de origen, acompañados por los dos Concursantes de cada Asociación. Emotivo ambiente que presagiaba un magnífico Congreso.

En la segunda jornada, la Asociación de Barmans de la Comunidad Valenciana presidida por Eugenio Garcés, organizó una ilustrativa visita a la Ciudad de las Ciencias y un recorrido turístico en autobús, debido a las inclemencias climatológicas.

Por la tarde, comenzaron a celebrarse los concursos que al igual que el LVII Congreso Nacional de Coctelería este Congreso se ha caracterizado por la entrega de mayor número de premios y estar mejor distribuidos entre los concursantes al regirse por la normativa de la Internacional Bartender Associaction, IBA que se aprobó el año pasado.





Elevado nivel en los concursos

El primer campeonato en celebrarse ha sido el IV Campeonato de Tiradores de Cerveza, **Cruzcampo**, el 22 de noviembre en el hotel SH Valencia Palace. En el que han participado todos los concursantes de los campeonatos de Barmans y Jóvenes Barmans.

El concurso, que ha estado eminentemente disputado, ha consistido en el tiraje de dos cañas de cerveza, en el que el jurado ha valorado sí los concursantes inclinaban el vaso 45 grados hasta el 70% de la caña; la limpieza de la ejecución y el llenado de los vasos hasta faltar dos dedos con el vaso recto. O si se dejaba reposar la primera caña mientras se preparaba la segunda, además de si los concursantes llenaban con espuma hasta el borde del vaso y sí cuando se derramaba o escurría se limpiaba.

También era puntuable si se dejaba el logotipo de cara al público, la forma de coger la copa o jarra (ésta debe cogerse por el asa o la base). Todo ello se puntuaba de 0 a 2 puntos, salvo la impresión definitiva de la caña que es a la que se concede mayor puntuación (de 25 a 50 puntos).

Tras el tiraje de las cervezas por los concursantes, el jurado decidió que obtuviera el primer premio el representante de AB Baleares, Rafael Martín, seguido con un triple empate entre Eva Suárez, de Cantabria, Hilario Fombuena, de Valencia, y Juan Miguel Moreno, de Málaga; Eva Suárez e Hilario Fombuena ocuparon la segunda y tercera posición por tener mayor impresión general, los cuatro realizaron un trabajo limpio al mostrar una gran técnica en la ejecución del tiraje de la cerveza, dejando la espuma lisa, cremosa, y aguantando el tiempo pertinente, El jurado ha estado configurado por los representantes de **Cruzcampo** Juan Carlos Morcilla y Rosa Bernabé; además del Presidente de la Asociación de Barmans de Bizkaia, Agustín Gil Maeso, y del Secretario de la Asociación de Barmans de Cantabria, Jacinto Iglesias.



El concursante balear Rafaél Martín se impuso en el Tiraje de Cerveza.



Los tres primeros clasificados.

IV Campeonato Nacional De Tiraje De Cerveza Cruzcampo

PUESTO	Nº	NOMBRE	Asociación	2 cañas	Incl. 45º.70%	Recto 2 dedos	Reposar	Espuma borde	Derrama/escurrir	Logotipo/agarre	CALIDAD	TOTAL
1	22	RAFAEL MARTIN	BALEARES	8	8	8	8	7	8	8	166	221
2	13	EVA SUAREZ	CANTABRIA	8	6	7	7	8	8	7	143	194
3	21	HILARIO FOMBUENA	VALENCIA	8	8	7	7	6	8	8	142	194
4	17	JUAN MIGUEL MORENO	MALAGA	8	8	6	8	7	7	8	142	194
5	31	EMILIO VIVANCO	C. DE MADRID	8	6	6	8	5	8	8	142	191
6	20	JONATHAN RODRIGUEZ	TENERIFE	8	8	8	7	8	6	8	135	188
7	16	IGNACIO TERRON	GUIPUZKOA	8	7	7	8	8	5	7	135	185
8	4	ISRAEL ORTIZ	CASTILLA LEON	8	5	7	8	7	7	7	135	184
9	24	URSULA TRUYOLS	BALEARES	8	7	6	6	6	8	8	120	169
10	5	JUAN FERNANDEZ	VALENCIA	8	6	1	7	7	7	8	123	167
11	18	ALEJANDRO RODRIGUEZ	TENERIFE	8	4	1	6	7	6	8	123	163
12	25	MARCOS TOLEDO	GRAN CANARIA	8	8	2	7	5	5	7	121	163
13	23	ANTONIO NARANJO	SEVILLA	8	7	8	2	6	4	7	121	163
14	6	ALVARO MARTINEZ	CASTILLA LEON	6	6	6	5	8	5	7	120	163
15	2	CESAR EDUARDO DE LA VEGA	SEVILLA	8	4	2	3	7	6	7	125	162
16	11	CRISTIAN RODRIGUEZ	GALICIA	8	5	5	5	7	7	7	115	159
17	27	OMAR PRIETO	CANTABRIA	8	5	4	7	6	7	6	111	154
18	32	SARA BUENO	MALAGA	8	7	3	7	5	7	7	110	154
19	8	ANA MARIA MARTINEZ	GALICIA	6	6	3	6	8	5	6	112	152
20	7	JUAN MANUEL FORNIER	LANZAROTE	6	5	4	7	7	7	7	106	148
21	14	JAIME MONEO	NAVARRA	8	6	5	7	5	3	8	105	147
22	19	JAVIER OCHOA	GUIPUZKOA	8	8	0	6	5	6	8	105	146
23	28	CRISTOBAL SROKOWSKI	CATALUÑA	8	7	0	8	6	6	6	102	143
24	30	ADRIAN GONZALEZ	ASTURIAS	8	7	3	5	6	5	7	100	141
25	29	LAURA PELARDA	NAVARRA	8	5	2	5	6	6	7	100	139
26	3	FARID BENCHARKI	GRAN CANARIA	6	2	2	5	7	4	5	106	137
27	9	NAYRA DELGADO	LANZAROTE	6	4	4	5	4	4	5	94	126
28	15	JOSE ANTONIO ESCUDERO	BIZKAIA	8	4	1	5	3	3	6	87	117
29	1	YAIZA HERRERA	BIZKAIA	8	3	1	6	4	2	2	90	116
30	12	CARLA FERNANDEZ	C. DE MADRID	8	5	3	3	4	1	5	84	113
31	10	ADELA ALVAREZ	ASTURIAS	8	3	1	3	3	4	4	81	107
32	26	JORDI NOGUER	CATALUÑA	8	3	0	1	4	3	4	80	103

II Campeonato Nacional de Gin & Tonic Schweppes - The London nº 1

EI Campeonato Nacional de Gin & Tonic Schweppes The London nº 1 se ha celebrado como reivindicación y homenaje de uno de los combinados más importantes internacionalmente, el Gin Tonic.



La malagueña Sara Bueno a la derecha, segunda clasificada.

En él han participado todos los concursantes de los campeonatos de Barmans y Jóvenes Barmans, 32 concursantes, que han tenido que elaborar dos Gin & Tonics en un tiempo máximo de 6 minutos siendo los ingredientes obligatorios, tónica y ginebra, de las marcas patrocinadoras, es decir **The London nº1 y Tónica Schweppes**.

Los combinados se han preparado en su mayoría en copas de balón o en vasos facilitados por la organización (de la firma **Arcoroc**).



Los concursantes obtuvieron un diploma por su participación.

El Jurado Observador a parte del trabajo premiaba la innovación, en algunos casos muy espectacular, en otros más sencilla, así el vencedor Jaime Moneo, de Navarra, nos comentó "que ha de primar la sencillez y que los gin tonic no han de perder su color natural".

El jurado degustador consciente de las premisas de esta combinación, calificó la apariencia, el aroma y el sabor. Por su lado, el Jurado Técnico ha estado configurado por Ramón Ramírez, del Club del Barman de Sevilla; Carlos Rodríguez, de ABE Navarra; José María Merino, de ABE Cantabria, y José Antonio Mena, de ABE Málaga, quien puntuó, entre otros aspectos la técnica y forma de elaboración de los cocktails.

Tras intervenir todos los concursantes se comprobó que el campeonato ha estado muy disputado ya que el vencedor Jaime Moneo, ha superado a la segunda clasificada Sara Bueno, de Málaga, por un punto y al tercero Juan Fernández, de Valencia, por tres.

Al finalizar el concurso, los asistentes tuvieron la oportunidad de visitar los stands de las empresas colaboradoras del Congreso, expuestos en el hotel SH Valencia Palace, y de conocer nuevas tendencias y productos para Coctelería; además de disfrutar de la horchata y fartons típicos valencianos.



III Campeonato Nacional De Gin & Tonics. Trofeo The London Nº1 - Schweppes 2011

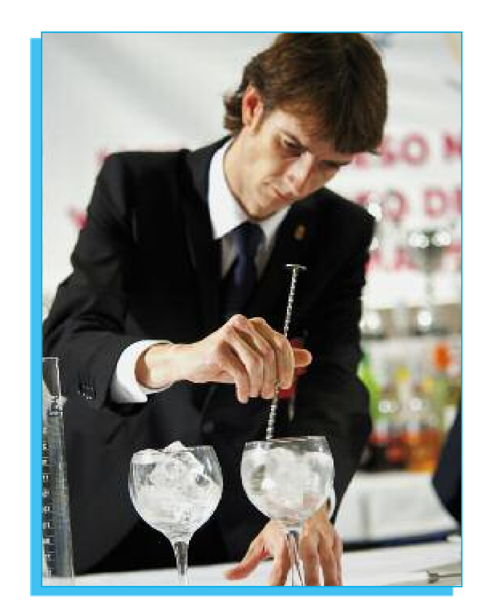
P	N1	N2	NOMBRE	ASOCIACIÓN	TC	INN	D1	D2	TD	TOTAL	IG
1	77	20	JAIME MONEO	NAVARRA	26	14	30	32	62	**102**	14
2	80	31	SARA BUENO	MALAGA	26	15	29	31	60	**101**	14
3	93	28	JUAN FERNANDEZ	VALENCIA	25	20	31	23	54	**99**	12
4	53	32	URSULA TRUYOLS	BALEARES	26	14	24	33	57	**97**	10
5	85	30	ANTONIO NARANJO	SEVILLA	26	18	30	19	49	**93**	10
6	65	10	JORDI NOGUER	CATALUÑA	26	16	20	31	51	**93**	8
7	79	5	NAYRA DELGADO	LANZAROTE	22	20	20	30	50	**92**	12
8	46	9	HILARIO FOMBUENA	VALENCIA	22	15	22	32	54	**91**	12
9	78	17	MARCOS TOLEDO	GRAN CANARIA	26	15	25	25	50	**91**	12
10	57	3	JUAN MIGUEL MORENO	MALAGA	23	15	29	24	53	**91**	10
11	39	22	YAIZA HERRERA	BIZKAIA	23	10	22	35	57	**90**	12
12	67	12	EMILIO VIVANCO	C. DE MADRID	21	20	21	28	49	**90**	10
13	43	1	ANA MARIA MARTINEZ	GALICIA	23	25	18	22	40	**88**	6
14	74	13	CESAR EDUARDO DE LA VEGA	SEVILLA	26	15	26	18	44	**85**	8
15	55	18	RAFAEL MARTIN	BALEARES	26	20	24	12	36	**82**	6
16	47	7	FARID BENCHARKI	GRAN CANARIA	19	11	27	24	51	**81**	10
17	75	24	ADELA ALVAREZ	ASTURIAS	22	10	20	29	49	**81**	8
18	94	23	JONATHAN RODRIGUEZ	TENERIFE	26	10	22	22	44	**80**	10
19	69	16	ALVARO MARTINEZ	CASTILLA LEON	25	15	16	22	38	**78**	8
20	70	11	IGNACIO TERRON	GUIPUZKOA	26	14	22	15	37	**77**	8
21	83	26	JUAN MANUEL FORNIER	LANZAROTE	23	15	22	16	38	**76**	8
22	88	19	ADRIAN GONZALEZ	ASTURIAS	25	15	19	16	35	**75**	8
23	60	29	EVA SUAREZ	CANTABRIA	26	10	15	22	37	**73**	8
24	49	14	CARLA FERNANDEZ	C. DE MADRID	26	15	13	18	31	**72**	8
25	72	21	JOSE ANTONIO ESCUDERO	BIZKAIA	23	10	17	20	37	**70**	10
26	48	2	JAVIER OCHOA	GUIPUZKOA	25	15	15	15	30	**70**	8
27	62	6	CRISTIAN RODRIGUEZ	GALICIA	22	18	14	15	29	**69**	4
28	52	27	OMAR PRIETO	CANTABRIA	22	11	16	18	34	**67**	8
29	63	4	ISRAEL ORTIZ	CASTILLA LEON	25	12	14	16	30	**67**	6
30	58	15	LAURA PELARDA	NAVARRA	20	10	21	15	36	**66**	6
31	98	25	ALEJANDRO RODRIGUEZ	TENERIFE	26	15	14	8	22	**63**	4
32	42	8	CRISTOBAL SROKOWSKI	CATALUÑA	17	10	17	18	35	**62**	10

Gin Tonic vencedor

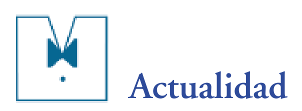
Barman: **Jaime Moneo Sánchez Marco**.

Ingredientes:

20 cl tónica Schweppes.
5 cl ginebra London Nº1.
Cardamomo.
Cilantro.
Coriandro.
Enebro.
Aderezo: twist de lima.



Jaime Moneo realizó un gran Gin Tonic.



II Campeonato Nacional de Cocktails Sin Acohol, Trofeo Zumos Pago

La Federación de Asociaciones de Barmans Españoles ha organizado en la tercera jornada del Congreso conjuntamente con la firma **Zumos Pago**, patrocinador del mismo, y como antesala de los Campeonatos Nacionales para Jóvenes Barmans y Barmans el II Campeonato Nacional de Cocktails Sin Alcohol. Este concurso se organiza como clara apuesta para promocionar y sugerir nuevas creaciones de cócteles saludables al estar cada vez más solicitados.

En el Trofeo, celebrado el 23 de noviembre en el mismo escenario del resto de concursos el SH Valencia Palace, han participado los 32 barmans de los Campeonatos Nacionales de Jóvenes Barmans y Barmans. Éstos han tenido que elaborar en 6 minutos cinco cocktails cuyo principal ingrediente fuera una de las 22 variedades de **Zumos Pago**.

Tras la intervención de todos los concursantes, la vencedora ha sido Carla Fernández, de ABE Comunidad de Madrid, con el coctel "Ninot", elaborado en coctelera y presentado en vaso long drink 24 Cl. Los otros dos escalones del podio han correspondido a Alejandro Rodríguez, de Tenerife, y Emilio Vivanco, también de Madrid.

Cóctel vencedor

Barman: **Carla Fernández**
Nombre cóctel: **"Ninot"**.
Ingredientes:
6 cl zumo de naranja Pago.
2 cl zumo de piña Pago.
2 cl Sweet & Sour Finest Call.
2 cl mojito Mint Monin.
1 cl sirope de Noisette Monin.
1 cl granadina Monin.
Decoración: Kumquat.



Los barmans sorprendieron con sus combinaciones.

II Campeonato Nacional De Coctelería Sin Alcohol ***Trofeo Zumos Pago***

PTO.	NºC.	NºCoc	NOMBRE	ASOCIACIÓN	Tc.	D1	IG1	D2	IG2	D3	IG3	D4	IG4	T.D.	TOTAL	I.G.
1	21	79	CARLA FERNANDEZ	C. DE MADRID	32	33	7	28	7	18	5	22	5	101	133	24
2	15	77	ALEJANDRO RODRIGUEZ	TENERIFE	27	14	3	29	7	33	7	26	5	102	129	22
3	2	56	EMILIO VIVANCO	C. DE MADRID	32	10	3	21	5	26	5	31	5	88	120	18
4	11	78	RAFAEL MARTIN	BALEARES	26	21	5	31	5	14	1	24	5	90	116	16
5	19	73	JAIME MONEO	NAVARRA	23	24	5	17	3	25	5	26	5	92	115	18
6	17	85	IGNACIO TERRON	GUIPUZKOA	27	28	5	18	3	19	3	23	5	88	115	16
7	31	41	CESAR EDUARDO DE LA VEGA	SEVILLA	22	13	1	28	5	30	7	21	5	92	114	18
8	29	59	ISRAEL ORTIZ	CASTILLA LEON	26	21	5	27	3	24	5	16	3	88	114	16
9	8	46	MARCOS TOLEDO	GRAN CANARIA	23	19	5	33	7	8	1	30	3	90	113	16
10	28	94	JUAN FERNANDEZ	VALENCIA	31	22	5	28	5	18	3	13	3	81	112	16
11	1	67	SARA BUENO	MALAGA	25	26	5	19	3	18	3	22	5	85	110	16
12	6	86	OMAR PRIETO	CANTABRIA	25	23	3	19	3	31	5	12	3	85	110	14
13	16	96	JUAN MIGUEL MORENO	MALAGA	26	8	1	23	3	20	5	32	5	83	109	14
14	30	62	FARID BENCHARKI	GRAN CANARIA	28	33	5	21	5	15	1	11	3	80	108	14
15	13	53	JONATHAN RODRIGUEZ	TENERIFE	23	16	3	31	5	18	3	17	3	82	105	14
16	22	88	CRISTIAN RODRIGUEZ	GALICIA	21	34	5	24	5	16	3	8	1	82	103	14
17	25	37	ANA MARIA MARTINEZ	GALICIA	29	20	3	21	3	18	3	15	3	74	103	12
18	5	39	CRISTOBAL SROKOWSKI	CATALUÑA	18	16	5	17	3	17	3	31	5	81	99	16
19	4	98	LAURA PELARDA	NAVARRA	21	21	3	20	3	24	5	13	3	78	99	14
20	26	58	JUAN MANUEL FORNIER	LANZAROTE	21	23	5	23	5	23	5	8	1	77	98	16
21	18	82	JOSE ANTONIO ESCUDERO	BIZKAIA	27	11	3	20	3	32	5	8	1	71	98	12
22	3	45	ADRIAN GONZALEZ	ASTURIAS	26	19	3	18	3	19	5	15	3	71	97	14
23	12	75	HILARIO FOMBUENA	VALENCIA	32	17	3	8	1	21	3	18	3	64	96	10
24	20	52	EVA SUAREZ	CANTABRIA	25	15	1	18	5	29	3	8	1	70	95	10
25	32	42	YAIZA HERRERA	BIZKAIA	23	16	1	31	5	16	3	8	1	71	94	10
26	27	95	ALVARO MARTINEZ	CASTILLA LEON	18	12	1	32	3	16	3	15	3	75	93	10
27	24	66	NAYRA DELGADO	LANZAROTE	24	19	3	15	3	22	3	12	3	68	92	12
28	10	43	ANTONIO NARANJO	SEVILLA	24	13	3	20	5	23	5	11	3	67	91	16
29	14	54	JAVIER OCHOA	GUIPUZKOA	26	13	1	21	3	8	1	20	5	62	88	10
30	23	65	ADELA ALVAREZ	ASTURIAS	15	12	1	24	3	19	3	14	1	69	84	8
31	9	84	URSULA TRUYOLS	BALEARES	17	13	3	10	1	21	5	14	3	58	75	12
32	7	55	JORDI NOGUER	CATALUÑA	24	10	1	13	1	14	3	9	1	46	70	6



Coctel vencedor.



Carla Fernández elaboró el mejor coctel sin alcohol.

Consolidación de la normativa IBA

A diferencia de anteriores congresos de Coctelería los platos fuertes de los concursos se celebraron los últimos. Los Campeonatos de Barman y Jóvenes Barman se han celebrado simultáneamente el 23 de noviembre bajo las mismas normas de la International Bartender Association, I.B.A que el pasado año.

Las normas para los dos campeonatos han sido las mismas salvo, como es lógico, la edad. Así en el Campeonato de Jóvenes Barmans los participantes tenían que ser socios menores de 27 años y en la de Barmans mayores de 27 años, salvo que en los establecimientos en los que trabajan los concursantes desempeñen labores de Jefes de Bar. De esta forma, en el Campeonato Nacional 2011 han participado 32 barmans, 16 en cada categoría en representación de cada una de las asociaciones integradas en la Federación de Asociaciones de Barmans Españoles.

Al igual que en el LVII Congreso Nacional de Coctelería los barmans ha tenido que realizar dos fórmulas, una para la categoría Cocktail Aperitivo y la otra para la de Cocktail Long Drink y competir en una única fase de las que salieron los campeones 2011 de las diferentes categorías.

Este formato da la posibilidad de aumentar el número de barmans premiados, de esta forma los principales trofeos se han repartido de la siguiente manera: Campeón Nacional Cocktail Aperitivo 2011 en Categoría Barmans, ha sido Jaime Moneo, de Navarra; Campeón Nacional Cocktail Long Drink 2010 en Barmans, José Antonio Escudero, de Bizkaia; Campeón Nacional Cocktail Aperitivo 2010 en Categoría Jóvenes Barmans, Ursula Truyols, de Baleares; y Campeón Nacional Cocktail Long Drink en categoría Joven, Sara Bueno, de Málaga.

La decoración se reealizó delante del público como novedad.

Los vencedores absolutos de los Campeonatos de Barman y Jóvenes Barman, han sido respectivamente Rafael Martín, de Baleares, e Hilario Fombuena, de Valencia; quienes por ese motivo no podían ganar los Campeonatos de las especialidades. Ambos representarán a España en el Campeonato del Mundo de Pekín, China, el primero como Concursante y el segundo como Premio a su éxito.

Los Premios de Destreza, solo se valoraba el Cóctel Aperitivo, los han obtenido, Jordi Noguer, del Club del Barman de Catalunya en Barmans, e Hilario Fombuena, de A.B. Comunidad Valenciana, en Jóvenes Barmans.

Vayamos al concurso en sí ya que a diferencia, del sistema antiguo que era por eliminatorias, todos los concursantes de cada una de los campeonatos han disputado la final directamente al resto de participantes.

Los campeonatos comenzaron a primera hora del 23 de noviembre con el sorteo del orden de participación, los cuatro primeros participantes se dirigieron al "Back office", que este año tenía la novedad de encontrarse en la misma sala de celebración del concurso, suponiendo para el público un atractivo especial. Los participantes tenían que preparar en un tiempo máximo de 15 minutos las decoraciones de sus cocktails. Como exige la normativa de la IBA la preparación para la decoración se ha de realizar en ese instante y no antes porque si no los participantes serían descalificados.



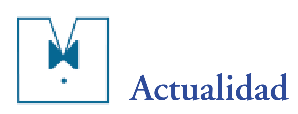
Los concurasantes dispusieron de un cómodo escenario.

Los concursantes conscientes de las normas utilizaron hierbas, frutas y vegetales como elementos decorativos. Además, de agitadores, pajas y palillos para fijar las decoraciones a la cristalería.

Algunos, también, emplearon condimentos como sal, azúcar, pimienta, nuez moscada, canela y chocolate (espolvoreada sobre la fruta).

Una vez preparadas las decoraciones los concursantes se dirigieron en grupo de cuatro a la mesa para elaborar sus cocktails.

Los concursantes vestidos con los uniformes de las asociaciones provinciales que representaban, o de sus trabajos,



tuvieron que elaborar en siete minutos cinco cocktails, cuatro para el jurado catador y el quinto para exposición pública.

Las fórmulas del cóctel nunca debieron de exceder de 7 cl. Las elaboraciones en la categoría de Aperitivo, no han tenido ninguna limitación para el contenido alcohólico, pero si en la cantidad de bebida dulce admitida (2 cl). Era obligatorio que contuviesen como mínimo dos bebidas alcohólicas y máximo cuatro, teniendo que utilizarse como base una bebida espirituosa (brandy, ginebra, ron, vodka o tequila, por ejemplo), los concursantes que no cumpliesen estos requisitos o que utilizasen en sus elaboraciones dos o más espirituosos o que llevaran licores como bebidas alcohólicas se les eliminaba. El resto de bebidas se han utilizado para modificar sabores (amargos, licores, siropes y zumos, por ejemplo) estando prohibido utilizar más de seis ingredientes, incluidos golpes y gotas.

Su contenido tenía que tener entre 12 y 22 cl, incluidos gotas y golpes, para servirse en copas de 15 ó 25 y 32 cl (éstas dos últimas en trago largo) y vasos bajos de 20 cl, cedidas por la firma internacional de cristalería **Arcoroc**.

Otros requisitos del Campeonato son que los ingredientes tienen que verterse con un medidor obligatoriamente, que los contendientes puedan elegir para preparar sus cocktails directamente en vaso, vaso mezclador, coctelera de filtro o doble



Gran labor del jurado técnico.

cuerpo, o con batidora eléctrica. Los concursantes estaban autorizados para utilizar sus propios utensilios de trabajo.

Concretamente en los dos campeonatos no se admitían zumos naturales o productos similares a los de los sponsors, por ejemplo **Zumos Pago** ha sido la firma encargada de servir todos los zumos del certamen. Otra novedad de este año ha sido que el proveedor oficial de hielos, la firma Hoshizaki con su Carta de Hielos, con lo que se ha ganado en la variedad y originalidad de hielos utilizados, rectangulares, redondos, cubitos o de media luna, entre otros.

También, es importante indicar que los únicos productos de granja admitidos han sido la leche, la nata y los huevos, excluyéndose los batidos, espumas, helados y yogures, claro

está hablamos de los dos campeonatos oficiales.

Tampoco, se han admitido productos calientes, ni productos caseros en los que se utilizaran varios productos intentándose que contaran como uno. Asimismo, estaba prohibido a excepción de la utilización de las marcas de los sponsors, pulverizar o atomizar recipientes, ingredientes (por vapor) u otro sistema.

Por último, indicar que si algún concursante precisaba sustituir cualquier ingrediente de la fórmula original, debía contar con la aprobación del Comité organizador.

Los concursantes conscientes y conocedores de las normas se prepararon para salir al escenario de cuatro en cuatro.

El primer concurso en iniciarse fue el Campeonato Nacional de Coctelería Jóvenes Barmans en la categoría de Cocktail Aperitivo siendo los primeros en abrir la competición Yaiza Herrera Molina, de Bizkaia; Alvaro Martín Gómez, de Castilla y León; Adela Álvarez Santullano, de Asturias; y Ursula Truyols Broche, de Baleares.

Los concursantes, al igual que hicieron el resto de participantes, se dirigieron con sus decoraciones y utensilios de trabajo a escena, para colocar su Mise en place y esperar la orden de Comité Oficial que les autorizará a elaborar sus cinco cócteles, recordemos que disponían de 7 minutos para ello, con estreno del visible reloj digital, el exceso de tiempo lo penalizaba el jurado técnico. Las puntuaciones obtenidas en cada una de las fases sirvieron para establecer el orden de clasificación en cada una de las categorías individuales, así como en la global por equipos.

Todo ello estuvo supervisado por un cualificado jurado, al estar configurado por los presidentes o secretarios de las diferentes asociaciones provinciales de la Federación de Asociaciones de Barmans Españoles. El jurado se estructuró en Jurado Degustador (su misión era permanecer en una sala de cata independiente del salón donde se celebró el concurso y calificar los cocteles elaborados valorando la apariencia, el aroma y el gusto, siendo éste último apartado el más importante y valorado), Como es lógico y prueba de la ecuanimidad de los campeonatos ninguno de los miembros del jurado catador conocía a quién pertenecía cada una de las combinaciones presentadas e incluso ningún juez pertenecía a la asociación del participante.

Ya en sala con los concursantes se encontraba el Jurado Técnico, compuesto por cuatro personas, encargado de evaluar la parte técnica y el tiempo invertido por los participantes, tampoco juzgaron a ningún competidor de su asociación ya que en caso de coincidencia eran sustituidos por un miembro de la Mesa Regidora. Éstos calificaron, entre otros aspectos, la presentación de las botellas, el manejo del hielo, la eliminación del agua, el derramamiento, la falta o el exceso de ingredientes, la limpieza, la técnica y destreza. Además de la Decoración en la fase de Long Drink.

Los participantes partían con 32 puntos pero a medida que trabajan si cometían algún fallo se les restaban. Las faltas más graves son la eliminación del agua al enfriar la coctelera o el vaso mezclador, el derramamiento de líquidos, la caída de hielos, no rellenar con cantidad suficiente las 5 copas, presentar en la decoración algún elemento prohibido, no utilizar adecuadamente la cristalería y por supuesto el exceso del tiempo de realización de las elabo-


Campeón absoluto de Jóvenes Barman.



Úrsula Truyols, campeona en Jóvenes Barmans modalidad Aperitivo

58 Campeonato Nacional de Coctel Aperitivo. Jóvenes Barmans

PTO.	NºC.	NºCoc	NOMBRE	ASOCIACIÓN	Tc.	D1	IG1	D2	IG2	D3	IG3	D4	IG4	T.D.	TOTAL	I.G.
9	4	50	ADELA ALVAREZ	ASTURIAS	64	15	3	18	5	21	3	15	3	69	133	14
2	3	69	URSULA TRUYOLS	BALEARES	62	32	7	29	7	16	3	23	5	100	162	22
4	1	35	YAIZA HERRERA	BIZKAIA	61	30	5	13	3	19	5	22	5	84	145	18
14	12	36	CARLA FERNANDEZ	C. DE MADRID	66	11	3	18	5	15	3	16	3	60	126	14
3	19	75	OMAR PRIETO	CANTABRIA	63	22	5	20	5	23	3	21	5	86	149	18
16	2	44	ALVARO MARTINEZ	CASTILLA LEON	59	18	5	11	3	18	5	15	3	62	121	16
11	20	84	CRISTOBAL SROKOWSKI	CATALUÑA	53	20	3	18	5	21	5	16	3	75	128	16
12	17	83	CRISTIAN RODRIGUEZ	GALICIA	36	21	5	16	3	26	5	28	7	91	127	20
6	27	47	FARID BENCHARKI	GRAN CANARIA	62	22	5	19	3	17	3	21	3	79	141	14
10	18	88	IGNACIO TERRON	GUIPUZKOA	49	16	3	17	5	21	5	28	5	82	131	18
5	11	41	NAYRA DELGADO	LANZAROTE	61	15	3	20	5	21	5	25	5	81	142	18
7	9	87	SARA BUENO	MALAGA	61	17	3	19	5	17	3	24	5	77	138	16
13	28	38	LAURA PELARDA	NAVARRA	59	17	5	17	5	17	5	17	3	68	127	18
15	10	66	ANTONIO NARANJO	SEVILLA	64	12	3	17	5	12	1	17	3	58	122	12
8	26	68	JONATHAN RODRIGUEZ	TENERIFE	63	20	5	15	3	20	5	19	5	74	137	18
1	25	81	HILARIO FOMBUENA	VALENCIA	67	31	7	25	7	21	5	29	5	106	173	24



58 Campeonato Nacional de Coctelería. Cñlasificaciones Absolutas. Jóvenes Barmans

NOMBRE	ASOCIACION	Téc.	DECOR.	Apvo.	IG.Apvo.	L.D.	IG.L.D.	Total	Total IG	PTO.
HILARIO FOMBUENA	VALENCIA	130	15	173	24	165	18	338	42	1
URSULA TRUYOLS	BALEARES	128	14	162	22	166	16	328	38	2
OMAR PRIETO	CANTABRIA	130	16	149	18	158	14	307	32	3
JONATHAN RODRIGUEZ	TENERIFE	128	16	137	18	168	20	305	38	4
SARA BUENO	MALAGA	124	29	138	16	180	16	318	32	5
NAYRA DELGADO	LANZAROTE	127	14	142	18	159	16	301	34	6
FARID BENCHARKI	GRAN CANARIA	129	23	141	14	159	14	300	28	7
YAIZA HERRERA	BIZKAIA	118	8	145	18	134	12	279	30	8
ADELA ALVAREZ	ASTURIAS	125	15	133	14	152	18	285	32	9
IGNACIO TERRON	GUIPUZKOA	100	13	131	18	150	20	281	38	10
CARLA FERNANDEZ	C. DE MADRID	130	16	126	14	154	16	280	30	11
CRISTOBAL SROKOWSKI	CATALUÑA	103	19	128	16	149	18	277	34	12
ALVARO MARTINEZ	CASTILLA LEON	111	19	121	16	148	18	269	34	13
LAURA PELARDA	NAVARRA	110	6	127	18	128	12	255	30	14
CRISTIAN RODRIGUEZ	GALICIA	81	12	127	20	133	16	260	36	15
ANTONIO NARANJO	SEVILLA	116	13	122	12	139	14	261	26	16

raciones. Todas ellas penalizadas con 3 puntos, salvo esta última que restaba 5.

Junto al jurado degustador se encontraban el Comité Asesor, compuesto por dos personas, dedicado a informar a los jueces catadores del desarrollo del concurso y a controlar las tarjetas de puntuación; el Comité de Resultados, la Mesa Regidora, formada por cuatro personas, su misión era totalizar las tarjetas de puntuación y repasar la totalidad de las puntuaciones. Estos comités se completaron con la Secretaria del campeonato, dedicada a pasar las puntuaciones al ordenador y comprobar con el Comité de resultados las puntuaciones.

También, se ha de indicar que Juan Carlos Muñoz, Presidente de ABE Madrid, y Jefe de Eventos de la Nacional, realizó un gran trabajo en la coordinación de las necesidades de los participantes de los campeonatos.

Tras intervenir todos los concursantes en la fase de Aperitivo, en la categoría de Jóvenes Barmans se impuso con claridad Hilario Fombuena, pero al proclamarse campeón absoluto en Jóvenes Barmans con las normativas de la IBA cede el primer puesto a Ursula Truyols, de Baleares, de la Escuela Superior de Hostelería de Baleares, con el cocktail "Sweet Liar", elaborado a base de vodka, vermouth rossato, de Martini, Aperal y Lima de Roses, presentado en una copa de cocktail de 15cl. Ésta también realizó un gran campeonato en Long Drink al obtener el tercer puesto lo que le valió para obtener el subcampeonato de España de Coctelería en Jóvenes Barmans.



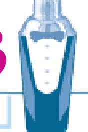
La malagueña Sara Bueno elaboró el mejor Long Drink de los Jóvenes.

El campeón absoluto Hilario Fombuena realizó una excelente actuación al imponerse en la categoría de Aperitivos con claridad al presentar el cóctel "Tarongin", elaborado a base de ginebra Hendrick´s, aperol, licor de flores, vermouth seco y twist de naranja. Resaltando el jurado técnico como degustador que era un gran cocktail.

En cambio, Hilario Fombuena en la categoría de Long Drink obtuvo la cuarta posición, y Sara Bueno a pesar de obtener el triunfo en esta categoría con su cocktail "Fuego" al estar elaborado entre otros ingredientes, con ginebra Bombay Sapphire y vermouth Martini, cometió ligeros fallos, por culpa de los nervios, en la categoría de Aperitivo se tuvo que conformar con la séptima plaza y en la clasificación absoluta con

58 Campeonato Nacional de Coctel Long Drink. Jóvenes Barmans

NºC.	NºCoc	NOMBRE	ASOCIACIÓN	DEC.	Tc.	D1	IG1	D2	IG2	D3	IG3	D4	IG4	T.D.	TOTAL	I.G.	PTO.
29	47	ADELA ALVAREZ	ASTURIAS	15	61	15	3	20	5	24	7	17	3	76	152	18	9
30	88	URSULA TRUYOLS	BALEARES	14	66	13	1	27	5	21	5	25	5	86	166	16	3
32	52	YAIZA HERRERA	BIZKAIA	8	57	13	1	20	5	15	3	21	3	69	134	12	14
21	67	CARLA FERNANDEZ	C. DE MADRID	16	64	20	5	15	3	17	3	22	5	74	154	16	8
14	48	OMAR PRIETO	CANTABRIA	16	67	18	3	18	3	20	3	19	5	75	158	14	7
31	79	ALVARO MARTINEZ	CASTILLA LEON	19	52	17	5	20	5	22	5	18	3	77	148	18	12
13	45	CRISTOBAL SROKOWSKI	CATALUÑA	19	50	25	7	22	5	18	3	15	3	80	149	18	11
16	98	CRISTIAN RODRIGUEZ	GALICIA	12	45	21	3	18	3	19	5	18	5	76	133	16	15
6	54	FARID BENCHARKI	GRAN CANARIA	23	67	20	3	19	5	8	1	22	5	69	159	14	6
15	77	IGNACIO TERRON	GUIPUZKOA	13	51	22	5	20	5	19	5	25	5	86	150	20	10
22	44	NAYRA DELGADO	LANZAROTE	14	66	17	3	20	5	22	5	20	3	79	159	16	5
24	86	SARA BUENO	MALAGA	29	63	23	5	22	5	18	3	25	3	88	180	16	1
5	75	LAURA PELARDA	NAVARRA	6	51	18	3	18	3	16	3	19	3	71	128	12	16
23	63	ANTONIO NARANJO	SEVILLA	13	52	17	3	20	3	16	3	21	5	74	139	14	13
7	57	JONATHAN RODRIGUEZ	TENERIFE	16	65	19	5	21	5	25	5	22	5	87	168	20	2
8	36	HILARIO FOMBUENA	VALENCIA	15	63	18	3	30	7	19	3	20	5	87	165	18	4



la quinta. A pesar, de ello no se quedó sin premio al obtener el de Decoración, sólo se valoraba el Long Drink.

De esta forma, los tres primeros clasificados en la clasificación general han sido Hilario Fombuena, de Valencia, seguido de Ursula Truyols, de Baleares, y de Omar Prieto, de Cantabria.

Gran profesionalidad de los barmans

El escenario y la normativa del Campeonato Nacional de Coctelería 2011 para Barmans ha sido el mismo que para la categoría de Jóvenes. Los primeros concursantes en elaborar sus cocktails en la fase de Aperitivo han sido Eva Suarez García; de Cantabria, Cesar Eduardo de la Vega Guim, del Club del Barman de Sevilla; Jaime Moneo Sánchez- Marco, de AB Navarra; y Juan Miguel Moreno Pérez, de AB Málaga.



Jaime Moneo, campeón de España de Aperitivo en Barmans


Rafaél Martín representará a España en el Campeonato del Mundo.

A medida que avanzaba el campeonato, se comprobaba por el buen momento que pasa la coctelería nacional, ya no sólo las categorías de flair o de mixología sino también en Clásico que es la base de todas ellas.

Desde el principio destacó la profesionalidad, entre otros, del representante balear Rafael Martín prueba de ello es su clasificación en segundo lugar en Cóctel Aperitivo (con su cóctel Pep Martini) e imponerse de forma destacada en la modalidad de Long Drink al elaborar "Love is in the air", puntuaciones que le han valido para alzarse con el triunfo absoluto y representar a España en el Campeonato del Mundo de Pekín. Recordemos que Rafael Martín era uno de los concursantes favoritos en las quinielas al haber quedado en el último Congreso, celebrado en Gran Canaria, subcampeón de España tras el flamante campeón del mundo Manuel Martín y campeón a la vez en la categoría de Long Drink y haber ganado el Panamericano de Tenerife.

Se ha de destacar el papel realizado por Jaime Moneo, de Navarra, al imponerse en la modalidad de Aperitivo con "Sonidos del Mar" cóctel elaborado a base de ginebra Bombay Sapphire, licor de flores June, vermouth extra seco de Martini, limón y angostura. Que hizo las delicias del jurado degustador. Fue una lástima que Jaime Moneo fallará en la categoría de Long Drink, por culpa de la decoración, al obtener una duodécima posición, lo que se tradujo en una novena plaza final absoluta.

Algo parecido le ha ocurrido al vencedor de la otra modalidad, Long Drink, José Antonio Escudero, de Bizkaia, al clasificarse en segunda posición tras Rafael Martín, pero que con las normas IBA se le otorga la victoria. José Antonio Escudero, de la Cafetería Moyua, ha elaborado en Long Drink "Kolibaroqui" un cóctel cuya base es vodka Grey Goose, licor de naranja Cointreau, zumo de melocotón y zumo de plátano ambos de Pago, decorado con regaliz y presentado en copa long drink.

José Antonio Escudero, vencedor de Long Drink en Barman.

58 Campeonato Nacional de Cóctel Aperitivo. Barmans

PTO.	NºC.	NºCoc	NOMBRE	ASOCIACIÓN	Tc.	D1	IG1	D2	IG2	D3	IG3	D4	IG4	T.D.	TOTAL	I.G.
13	22	70	ADRIAN GONZALEZ	ASTURIAS	67	16	1	17	5	16	3	20	3	69	136	12
2	15	73	RAFAEL MARTIN	BALEARES	66	26	5	20	5	20	5	29	5	95	161	20
9	13	55	JOSE ANTONIO ESCUDERO	BIZKAIA	64	16	3	17	3	17	3	29	5	79	143	14
12	24	62	EMILIO VIVANCO	C. DE MADRID	66	13	3	22	5	19	5	19	3	73	139	16
15	5	77	EVA SUAREZ	CANTABRIA	46	16	3	17	3	16	3	21	3	70	116	12
14	14	80	ISRAEL ORTIZ	CASTILLA LEON	62	15	3	21	5	15	3	8	1	59	121	12
3	16	82	JORDI NOGUER	CATALUÑA	67	23	5	21	5	22	5	28	5	94	161	20
4	23	67	ANA MARIA MARTINEZ	GALICIA	60	19	3	22	5	28	7	24	3	93	153	18
6	29	79	MARCOS TOLEDO	GRAN CANARIA	67	20	3	22	5	16	3	21	5	79	146	16
16	32	42	JAVIER OCHOA	GUIPUZKOA	25	16	5	13	3	22	7	12	3	63	88	18
7	21	99	JUAN MANUEL FORNIER	LANZAROTE	47	18	3	25	5	21	5	32	5	96	143	18
11	8	52	JUAN MIGUEL MORENO	MALAGA	62	22	5	25	7	18	5	14	1	79	141	18
1	7	57	JAIME MONEO	NAVARRA	64	30	7	22	5	26	5	24	5	102	166	22
8	6	90	CESAR EDUARDO DE LA VEGA	SEVILLA	67	19	5	18	5	21	5	18	3	76	143	18
5	30	60	ALEJANDRO RODRIGUEZ	TENERIFE	64	20	5	21	5	21	5	23	5	85	149	20
10	31	85	JUAN FERNANDEZ	VALENCIA	61	19	3	24	3	21	5	17	3	81	142	14

Composición del jurado

Jurado Técnico:
José Antonio Mena, de AB Málaga.
José María Merino, de AB Cantabria.
Carlos Rodríguez, de AB Navarra.
Ramón Ramírez, del Club del Barman AB Sevilla.

Responsable de Jurados Técnicos:
Juan Carlos Muñoz Zapatero, de ABE Madrid.

Jurado Degustador:
Wenceslao Gil de ABE Lanzarote.
Alberto Fernández, de AB Asturias.
Antonio Barea, de AB Baleares.
Jordi Reig, del Club del Barman de Catalunya.
Angel Marrero de A.B. Gran Canaria.
Eduardo Estévez, de AB Castilla y León.
Agustín Gil, de AB Bizkaia.

Mesa Regidora:
Luis Martí, Secretario de la Asociación de Barmans de Baleares.
Ignacio Zarzosa, Secretario de la Asociación de Barmans de Bizkaia.
Angel Puertas. Presidente de la Asociación de Barmans de Guipuzkoa.
Laura Reverte, Secretaria de la Asociación de Barmans de la Comunidad de Madrid.
Blas Santana, Asociación de Barmans de Gran Canaria.
Laura Medina, Secretaria de FABE.
Marina Lozano, Secretaria de A.B. Valencia.

Mesa de Decoraciones:
Eduardo Barrios, de ABE Madrid.
Félix Artalejo de ABE. Madrid.
Felix Garzón, de ABE Castilla y León.

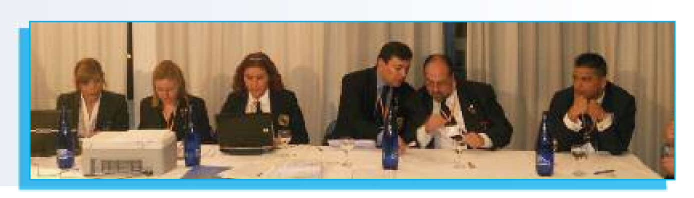
Mesa de Trabajo: Javier Borja, Diego Infante, Patxi Pelarda.

Camareros y Ayudantes Barra: Hector Talens, Iván Talens, J. Carlos Dacosta, Anton Zakarov

Coordinador general: Isidro Fernández de A.B. Valencia, Jesús Fernández, de AB Cantabria.

Control de concursantes, Jueces y Votaciones: Alejando Acuña, de AB Lanzarote, Julián Villora, Martín Morales, Cristobal Gil.

Secretario General: Eusebio Chico.



58 Campeonato Nacional de Coctelería. Clasificaciones Absolutas. Barmans

PTO.	NOMBRE	ASOCIACION	Téc.	DECOR.	Apvo.	IG.Apvo.	L.D.	IG.L.D.	Total	Total IG
1	RAFAEL MARTIN	BALEARES	133	30	161	20	201	18	362	38
2	ANA MARIA MARTINEZ	GALICIA	126	24	153	18	176	16	329	34
3	JOSE ANTONIO ESCUDERO	BIZKAIA	118	26	143	14	185	22	328	36
4	JUAN MIGUEL MORENO	MALAGA	129	27	141	18	178	20	319	38
5	JUAN FERNANDEZ	VALENCIA	122	20	142	14	177	20	319	34
6	EMILIO VIVANCO	C. DE MADRID	130	30	139	16	178	18	317	34
7	JORDI NOGUER	CATALUÑA	132	12	161	20	151	16	312	36
8	ALEJANDRO RODRIGUEZ	TENERIFE	127	14	149	20	160	18	309	38
9	JAIME MONEO	NAVARRA	128	4	166	22	143	14	309	36
10	JUAN MANUEL FORNIER	LANZAROTE	103	16	143	18	156	18	299	36
11	CESAR EDUARDO DE LA VEGA	SEVILLA	132	21	143	18	155	16	298	34
12	MARCOS TOLEDO	GRAN CANARIA	130	13	146	16	139	16	285	32
13	ISRAEL ORTIZ	CASTILLA LEON	123	18	121	12	156	18	277	30
14	ADRIAN GONZALEZ	ASTURIAS	127	10	136	12	134	14	270	26
15	EVA SUAREZ	CANTABRIA	83	8	116	12	127	18	243	30
16	JAVIER OCHOA	GUIPUZKOA	51	14	88	18	104	12	192	30

En cambio, José Antonio Escudero, previamente en la modalidad de Aperitivo realizó un papel más flojo clasificándose noveno.

Por su lado, la gallega Ana María Martínez, demostró que lo importante en un campeonato es la regularidad con el objetivo de tener una buena clasificación. De esta forma Ana María Martínez con su coctel “Fleurs de vigne “se clasificó cuarta en la modalidad de Aperitivo y sexta en la de Long Drink con “Garota Rose“. Lo que le ha deparado tras la puntuación total de las dos modalidades el subcampeonato de España por delante del vizcaíno José Antonio Escudero, tercer clasificado y la clasificación para representar a España en Arequipa (Perú) en el XVI Panamericano en abril 2012.

Por su lado, el campeón de España de Destreza en la categoría de Barman ha sido Jordi Noguer, del Club de Barman de Catalunya. En cuanto al campeón en Decoración ha sido Rafael Martín, de Baleares.

Tras observar el conjunto de cocktails presentados en las dos categorías se puede indicar que este año se han impuesto la utilización de frutas como elementos principales decorativos y que muchos de ellos se han inspirado en el cóctel vencedor del campeonato del mundo.

58 Campeonato Nacional de Cóctel Long Drink. Barmans

PTO.	NºC.	NºCoc	NOMBRE	ASOCIACIÓN	DEC	Tc.	D1	IG1	D2	IG2	D3	IG3	D4	IG4	TD	TOTAL	IG
14	11	61	ADRIAN GONZALEZ	ASTURIAS	10	60	15	3	19	5	15	3	15	3	64	134	14
1	18	50	RAFAEL MARTIN	BALEARES	30	67	20	3	22	3	29	5	33	7	104	201	18
2	20	90	JOSE ANTONIO ESCUDERO	BIZKAIA	26	54	28	5	25	5	22	5	30	7	105	185	22
4	9	49	EMILIO VIVANCO	C. DE MADRID	30	64	25	5	20	5	20	5	19	3	84	178	18
15	28	84	EVA SUAREZ	CANTABRIA	8	37	21	5	20	3	21	5	20	5	82	127	18
9	19	81	ISRAEL ORTIZ	CASTILLA LEON	18	61	25	5	23	7	15	3	14	3	77	156	18
11	17	51	JORDI NOGUER	CATALUÑA	12	65	22	5	21	5	16	3	15	3	74	151	16
6	10	66	ANA MARIA MARTINEZ	GALICIA	24	66	20	3	32	7	18	3	16	3	86	176	16
13	4	56	MARCOS TOLEDO	GRAN CANARIA	13	63	14	3	25	7	13	3	11	3	63	139	16
16	1	55	JAVIER OCHOA	GUIPUZKOA	14	26	18	3	16	3	14	3	16	3	64	104	12
8	12	42	JUAN MANUEL FORNIER	LANZAROTE	16	56	19	3	25	5	19	5	21	5	84	156	18
3	25	69	JUAN MIGUEL MORENO	MALAGA	27	67	19	3	23	7	20	5	22	5	84	178	20
12	26	46	JAIME MONEO	NAVARRA	4	64	18	3	21	3	17	3	19	5	75	143	14
10	27	39	CESAR EDUARDO DE LA VEGA	SEVILLA	21	65	15	3	16	3	19	5	19	5	69	155	16
7	3	83	ALEJANDRO RODRIGUEZ	TENERIFE	14	63	22	3	19	5	23	5	19	5	83	160	18
5	2	58	JUAN FERNANDEZ	VALENCIA	20	61	26	5	20	5	32	7	18	3	96	177	20

Recetas cocktails vencedores

Cocktails del campeón nacional de Jóvenes Barmans



Barman: **Hilario Fombuena Adsura**, de Mes que Barmans.
Asociación: Asociación de Barmans de Valencia.

Fase Aperitivo

"Tarongin"
Ingredientes:
5 cl ginebra Hendrick´s.
3 cl aperol.
3 cl vermouth seco Martini Dry.
1 cl licor de flores.
Twist de naranja.
Decoración: corteza de naranja y hojas de laurel.
Elaboración: vaso mezclador.
Presentación: copa de cocktail 15 cl.



Fase Long Drink

"Mango Obsesión"
Ingredientes:
8 cl zumo de mango de Zumos Pago.
4 cl ron Carta Blanca Bacardi.
3 cl licor fruta de la pasión Giffard.
1´5 cl zumo lima-limón de Pago.
1´5 cl sirope de fruta de la pasión de Monin.
Decoración: fruta natural.
Elaboración: coctelera.
Presentación: copa long drink 30 cl.

Cocktails del campeón nacional de Barmans

Barman: **Rafael Martín Torres**, del Grupo Cappuchino.
Asociación: Asociación de Barmans de Baleares.

Fase Aperitivo

"Pep Marini"
Ingredientes:
4 cl vodka oriental Apple.
3 cl Aperol.
3 cl vermouth seco Martini Dry.
2 cl lima Roses.
Perfume de cítricos.
Decoración: frutas (manzana y cítricos).
Elaboración: coctelera.
Presentación: copa de cocktail 15 cl.



Fase Long Drink

"Love is in the air"
Ingredientes:
6 cl zumo ace rojo Pago.
6 cl zumo de lima limón Pago.
4 cl vodka Traveler Special.
1 cl St. Germain licor.
1 cl sirope de fresa Monin.
Perfume de cítricos.
Decoración: calabaza, manzana, entre otras frutas.
Elaboración: batidora americana.
Presentación: copa long drink 30 cl.

Cena de Gala

Una vez celebrados todos los concursos del LVIII Congreso Nacional de Coctelería los congresistas tuvieron la oportunidad de disfrutar de la Cena de Gala patrocinada por la firma Bacardi- Martini que se celebró en el Restaurante Huerto de Santa María en el Puig. La cena hizo las delicias de los comensales, por ejemplo los vinos pertenecían a "Pago del Vicario". Esta emblemática Bodega castellano manchega presentó su Blanco Talva Chardonais 2006, en el aperitivo, compartiendo protagonismo con Mateus Rosé de Bacardí.



Los congresistas disfrutaron de una gran cena.





Durante la cena se degustó el Blanco Tempranillo Pago del Vicario 2010, un Blanc de Noir exquisito, para terminar con la Medalla de Oro del Concurso Mundial de Bruselas 2009, un extraordinario Agios 2005.

La mayoría de los concursantes estaban nerviosos porque en este acto se conocerían los resultados de algunos concursos como el campeón de España de Decoración y los vencedores del campeonato de Tiradores de Cerveza.

Previamente a la entrega de premios el Manager de grandes Cuentas de Bacardí Martini, Jesús Bilbao, mostró de nuevo el apoyo de esta emblemática firma a los barmans españoles y especialmente a la Federación de Asociaciones de Barmans Españoles, FABE, al indicar que siempre estará al lado del sector. Expresó también la importancia del reciclaje profesional al tener que buscar los barmans la excelencia profesional especialmente en estos momentos delicados.

A continuación, tomo la palabra el Presidente de FABE, José Dioni, quién agradeció a la dirección del Restaurante Huerto de Santa María del Puig su profesionalidad. El presidente nacional continuó su alocución indicando que Bacardi es sinónimo de ron y que su murciélago trae suerte. Destacó la calidad de sus productos especialmente su última novedad Bacardi Elixir (esencia de Bacardi con caña de azúcar tostada).

Tras las diferentes alocuciones José Dioni entregó una placa de agradecimiento a Jesús Bilbao que deseo que se hiciera extensible a todos los que componen Bacardi Martini. Durante el acto Eugenio Garcés Presidente de A.B. Valencia entregó a Eugenio Valdez una placa conmemorativa al servicio.



La asociación valenciana agradeció el continuo apoyo de Barcardi Martini.

Tras los diferentes discursos se procedió a la entrega de los premios en los que Rafael Martín fue el principal protagonista al imponerse en el Concurso de Tiradores de Cerveza y en el de Decoración.



El Presidente de FABE, José Dioni, con algunos vencedores.



Los Master Class reunieron a numeroso público..

Master Class y Curso de Jueces

La última jornada, el 24 de noviembre, se caracterizó por ser instructiva para los congresistas desde diferentes puntos de vista, pero especialmente para los concursantes, presidentes y delegados de las diferentes asociaciones pertenecientes a la Federación de Asociaciones de Barmans Españoles.

Las actividades del Congreso se celebraron de nuevo en el salón de actos del CdT valenciano a la que aparte de los congresistas asistieron también los alumnos del centro formativo anfitrión.

El Curso, que en realidad fue una charla distendida y muy formativa, lo impartieron el Presidente de FABE, José Dioni, el componente de la Mesa de Trabajo de los concursos, Juan Carlos Muñoz Zapatero, y los componentes del Jurado Técnico del LVIII Congreso Nacional, es decir Ramón Ramírez, del Club del Barman AB Sevilla y juez de concursos internacionales; Carlos Rodríguez, de AB Navarra; José María Merino, de AB Cantabria; y José Antonio Mena, de AB Málaga.

Todos ellos coincidieron en señalar una serie de premisas fundamentales para el éxito de los concursantes en los concursos. Las principales sugerencias se basan en que han de ser prácticos con los instrumentales a utilizar, ser limpios, organizados, educados y tener todos los detalles a punto, incluidas las botellas de bebidas que se vayan a emplear.

Es importante recordar que los instrumentos a utilizar se deben enfriar previamente, la obligatoriedad del uso del medidor (éstos no se han de utilizar para echar agua a las cocteleras). También ha de primar la limpieza en manos, uniformes y utensilios (nunca se deberá dejar la tapa de la coctelera mirando hacia arriba).

A continuación, se procedió a explicar la organización de la mesa en los concursos, en este apartado se ha de ser eminentemente práctico y tener sobre ella lo estrictamente necesario para disponer de un espacio amplio donde se trabaje a gusto y cómodo. Un ejemplo, para ello puede ser que para ahorrar tiempo y ser más efectivo las copas se han de colocar de forma diagonal y no en línea recta lo que supone mejor movilidad del brazo.

Otro importante consejo aportado por los ponentes es que los concursantes lleven a los concursos todo el material que vayan a utilizar, incluidas las bebidas, para evitar posibles sustos. Asimismo, comentaron la importancia de a la hora de finalizar sus trabajos mostrar los cocktails realizados al público y a continuación las botellas de las bebidas con las que se han elaborado.

El Curso finalizó con la aclaración de algunos conceptos de los asistentes, como la utilización del sifón que se puede emplear en cualquier concurso que no sea oficial.

Master Class

Otra de las principales novedades del LVIII Congreso Nacional de Coctelería fueron las Master Class impartidas por algunas firmas colaboradoras de la Federación de Asociaciones de Barmans Españoles, FABE, impartidas en el CdT de Valencia. La primera de ellas le correspondió a la **Federación Española de Bebidas Espirituosas, FEBE**.

Esta Federación se creó en 1999, y agrupa a más de 120 empresas españolas productoras y distribuidoras de bebidas alcohólicas procedentes de la destilación de materias primas agrícolas. Representa a prácticamente el 100% del sector en España y tiene dos grandes retos la apuesta por la calidad y la innovación en un mercado cada vez más exigente; y la responsabilidad social activa de la industria, que debe combinar el desarrollo sectorial con el fomento de un consumo responsable de productos con contenido alcohólico.

También se dio a conocer que la **Federación Española de Bebidas Espirituosas** (FEBE) y FABE han llegado a un acuerdo para impartir una serie de cursos entre sus asociados con el objetivo de dotar a los barmans de una serie de conocimientos y técnicas necesarias para tratar con sus clientes aportándoles información sobre el consumo responsable de bebidas



Marco Cánova y Víctor Casto, de Finest Call, mostraron las amplias posibilidades en cocktelería.

alcohólicas en el marco legal existente. Con esta iniciativa conjunta se persigue fomentar un ocio más saludable y de calidad en la población en general y en especial, entre los más jóvenes.

El representante de la Federación Española de Bebidas Espirituosas explicó algunos datos que convienen recordar como que la velocidad del consumo influye en el nivel de alcoholemia, que en España al consumirse más en Hostelería y en público que en el hogar el consumo es más responsable y mejor distribuido que en otros países donde el consumo es mayor en el hogar, por ejemplo Finlandia.

Esta Master Class se cerró incidiéndose que el consumo responsable es fundamental, al significar mayor consumo menos salud, y que es obligación de los barmans generar confianza entre sus clientes para conseguir que el consumo sea responsable y razonable.

La siguiente Master Class fue la impartida por **Finest Call**, concretamente por el Grand Ambassador para Europa Marco Cánova y Víctor Castro, principal representante de la firma americana en España. Estos explicaron que Finest Call pertenece a la empresa americana American Beverage Marketers y que es el mix más utilizado en Estados Unidos, Europa y el Caribe y que provee a todo tipo de bares con más de 45 sabores. Entre ellos los preparados para mezclar (margarita mix, piña colada mix, bloody mary mix, sour apple martini mix, cosmopolitan mix y mojito mix); los purés de fruta (puré de fresa mix, puré de fruta de la pasión o maracuya mix, puré de melocotón mix, puré de mando mix, puré de frambuesa mix) y las bases para mix (sweet & sour mix, granadina y lima).

Además, se dio a conocer que Finest Call ha llegado a un acuerdo con la Internacional Bartender Association, IBA, por lo que se convierte en uno de sus principales colaboradores.

La tercera Master Class fue la impartida por **Guerrero Claude** y se centró en la Mixologia. En ella la firma catalana presentó *Rebeka* (propiedad 50% de Sosa y 50% de Guerrero Claude), que se trata de una colección de productos destinados a la mixología. Entre su gama de productos se encuentran el azúcar con pimienta negra, piña colada, azúcar de coco y distintos premix de calidad para poder elaborar los mejores cócteles.

En la Master Class Francisco Guerrero y el chef Sergio Mediavilla explicaron de forma práctica, con la elaboración de múltiples productos, la amplitud de posibilidades de las esferificaciones y de la coctelería molecular.

La siguiente Master Class la realizó la firma **Cafento** y versó fundamentalmente sobre la figura del Barista. En ella Oscar Sáez y Eleuterio Mora representantes de la firma cafetera explicaron las tipologías de café, la forma correcta de elaboración y la importancia de conservar correctamente los molinos, tolvas y vaporizadores de las cafeteras. Asimismo indicaron que las cafeteras son uno de los puntos más críticos de un establecimiento de Hostelería respecto a la APPCC y que a la hora de elegir las tazas es preferible optar por las que tienen formas cónicas.

La última Master Class la impartió la **Denominación de Origen Protegida Jamón de Teruel** en la que sus representantes el Director General de la Denominación Fernando Guillen y Tomás Pascual, de AFINOX, presentaron la primera Escuela de Cortadores de Jamón para Escuelas de Hostelería.

Fernando Guillen y Tomás Pascual explicaron las bondades del jamón de Teruel que se caracteriza por proceder de un cerdo blanco de raza, donde cada pernil debe satisfacer una serie de características para poder llevar la vitola "Jamón de Teruel". El jamón debe conservar siempre la pata y ser redondeado en los bordes. Su peso no ha de ser inferior a 7 Kilos y se exige una cierta cantidad de grasa infiltrada en la carne del jamón, de color claro y brillante.

Los asistentes a la Master Class pudieron disfrutar del jamón de Teruel degustándolo ya que el cortador oficial de la Denominación, Miguel Ángel, realizó una demostración del corte del jamón a cuchillo.

Entrega de premios y Cena de clausura

La Cena de clausura del LVIII Congreso Nacional de Coctelería celebrada en el Hotel SH Valencia Palace ha estado patrocinada por la firma Schweppes. A ella han asistido los representantes de todas las asociaciones provinciales integradas en la Federación de Asociaciones de Barmans Españoles, de las firmas comerciales que han patrocinado y colaborado en el Congreso, así como autoridades locales y autonómicas.

En primer lugar la Asociación de Barmans de Valencia recibió una merecida felicitación viendo recompensado su esfuerzo por la excelente organización del Congreso. Se ha de destacar la gran labor desarrollada por su Presidente, Eugenio Garcés, y su Junta Directiva.



FABE agradece le apoyo de las firmas comerciales, autoridades y barmans.

Tras la cena, se procedió a las intervenciones de las autoridades pertenecientes a las administraciones locales y autonómicas valencianas, como la de la Consellera de Turismo, Cultura y Deporte, Lola Jonson.

LVIII Congreso Nacional de Coctelería

El presidente de la Asociación de Barmans de Valencia, Eugenio Garcés, y su Junta Directiva homenajearon en este acto a Martín Palenzuela Platón, socio fundador de la entidad levantina y Presidente de 1979 a 1986.

A continuación, tomó la palabra el Presidente de FABE, José Dioni, quién en primer lugar agradeció el apoyo de patrocinadores, firmas comerciales colaboradoras y diferentes administraciones. Siguió resaltando el esfuerzo realizado por la Asociación de Barmans de Valencia felicitándoles por su trabajo y continuó destacando el gran nivel mostrado por los concursantes y afirmando que los vencedores representarán a España dignamente en el Campeonato del Mundo de Pekín.

José Dioni resaltó también ante la presencia del Director Comercial de Schweppes, Rafael Hernández, el importante apoyo que esta firma comercial aporta no sólo a la Federación de Asociaciones de Barmans Españoles, FABE, sino también a todos los barmans de forma individual a través de sus numerosas actividades. Por ello indicó, el presidente nacional que es motivo suficiente para entregarles una distinción.

Tras las intervenciones, llegó el momento más esperado de la noche y ante los nervios de los concursantes se dio a conocer a los vencedores del Campeonato de España de Cocktail



El Presidente nacional, José Dioni, con los principales vencedores del LVIII Congreso.



La Asociación de Baleares se impuso por equipos.



Eugenio Garcés entrego al Presidente de Asturias el testigo de la organización del próximo congreso.

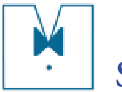
Aperitivo, del Campeonato de España de Long Drink para Barmans y Jóvenes Barmans; del campeón de Decoración y los tres primeros clasificados del Concurso de Tiradores de Cerveza. Así como al Campeón de España, segundo y tercero de Gin Tonic "The London Nº 1 – Schweppes"; al Campeón, segundo y tercer clasificado Nacional del 2° Campeonato de Cócteles sin alcohol, Trofeo Zumos Pago. Campeón de España de Destreza en Coctelería sin Alcohol, Trofeo Marie Brizard, entregado por Leyre Lyzan a Carla Fernández de la Comunidad de Madrid. Campeón de España de Destreza 2011. Barmans y Jóvenes Barmans. Trofeo Arcoroc. Al Campeón Nacional absoluto de Coctelería 2011, categoría Barmen. Campeón Nacional absoluto de Coctelería 2011, categoría Jóvenes Barmen.

Se ha de destacar que hubo un premio por la clasificación en equipos, basado en el conjunto de las puntuaciones obtenidas por sus representantes en los diferentes concursos. La clasificación final ha sido primera y vencedora la Asociación de Barmans de Baleares (con 1450 puntos), seguida respectivamente por las de Valencia (1416 puntos) y la de Málaga (1396 puntos).

Algunos de los vencedores se llevaron una sorpresa especial, ya que además de su buen resultado representarán a España en concursos de carácter internacional o tendrán la posibilidad de ampliar su formación. Por ejemplo, Ursula Truyols, segunda clasificada en Jóvenes Barmans, pasará 10 días formándose en el IBA Training Center en Perú. O la flamante segunda clasificada en Barmans la gallega Ana María Martínez representará a España en el Concurso Panamericano 2012 en Arequipa, Perú.

Por su lado, los vencedores de Barmans y Jóvenes Barmans representarán a España en el próximo campeonato del mundo que se celebrará en Pekín, China.

El Congreso se clausuró con el emotivo acto de la retirada de banderas, recogiendo los representantes de las diferentes asociaciones asociadas a FABE sus respectivas banderas mientras se entonaban ritmos musicales de sus provincias o zonas de influencia. Entregándose recuerdos del Campeonato. Concluyéndose con el paso del testigo de la organización del próximo Congreso de Valencia a Asturias.



Stands



Coca Cola Chispazo.



Marie Brizard.



Rebeka.



Profundo Perú.



Ron Abuelo.



Cafento.



Ginself.



Finest Call.



D.O. Jamón de Teruel.



Cruzcampo.



FABE.



Hoshizaki.



Zumos Pago.



Monin.



Caorun Elivisa.



NEWS

Final del campeonato nacional de Flair 2012.

Badajoz y sus fiestas acogerán el 27 y 28 de Junio la finalísima del campeonato nacional de Flair 2012, en un marco incomparable y arropados por sus gentes, disfrutaremos nuevamente de una emocionante final entre los mejores flairbartenders de todo el ámbito nacional. Como siempre contaremos con un jurado excepcional y del más alto nivel, que se encargarán de elegir nuestros representantes en el campeonato del mundo de la IBA y en el Congreso Panamericano 2013.

El primero de los campeonatos regionales clasificatorios tendrá lugar el 31 Marzo en Galicia, y seguidamente los de Canarias 5 de Abril, Valencia 23 Abril y Málaga 17 Mayo.

Como siempre invitar a todos nuestros lectores a participar, divertirse y sobre todo animar a todos los compañeros que pondrán a prueba el trabajo y el entreno diario que dedican a esta disciplina.



Nuestros campeones en el pasado Campeonato Nacional de Flair 2011:



1º LUPU FLAVIO *simptom18@yahoo.com*

"Que es el FLAIR?

En mi opinion el Flair no se puede explicar en palabras: se tiene que ver y sentir.Es un arte y en el mismo tiempo un deporte.Es un estilo de vida y tambien una profecion que esta en constante crecimiento y se puede adaptar a qualquier lugar...No tiene LIMITE!!!El Flair no solo significa tirar botellas en el aire,es la forma de tocar todas las herramientas del bar preparando una bebida que haga disfrutar el cliente no solo de su aroma sino tambien del arte de la elaboracion. FLAIR es mi motivacion sin el soy nadie!!!!"



2º NOEL VELA *globalbartending.com*

"Me llamo Noel Vela García, tengo 33 años, soy de Segovia y "me gusta mucho el flair".

Me dedico al mundo de la coctelería clásica desde que tenía apenas 14 años. Fué tal la pasión por este arte, que muy pronto me llevo a participar en grandes torneos a nivel Nacional, donde presencié por 1ª vez una actuación de flair bartending en la que solo pude apreciar algunos movimientos dado mi estado de asombro.
Enseguida comencé a practicar de una forma autodidacta, rutinas acrobáticas con elementos de bar, que aplicaba al servicio de bebidas que servía en un local segoviano donde trabajaba.
El flair, es para mi una forma de vida, un lenguaje de trabajo internacional que une a casi todos los flair bartenders del mundo. Es pasional, y además aporta una gran seguridad trás la barra, entusiasmo y gratificación. Flair es armonia, diversión, encanto y reune todos los requisitos necesarios para dejar a nuestros clientes, con la sensación única, de haber presenciado un gran espectáculo, sintiéndose además partícipe del trabajo realizado. Se combinan varias artes: el conocimiento del bar y sus bebidas, la destreza empleada con los utensilios, el baile, la interpretación, la magia, y por supuesto la psicologia del barman. Todo unido es "FLAIR".
Pero ojo!!! debemos cuidar de una buena imagen como profesionales del bar, puesto que ninguno queremos que se nos confunda con otro concepto que el de agradar y satisfacer plenamente las necesidades del cliente...
De modo que mucho ánimo para practicar, aprender, disfrutar y tener cuidado al mismo tiempo."

3º LEO GALVEZ *leo6ar@hotmail.com*

"El flair para mi es una ventana a un mundo mágico donde puedo bailar, crear movimientos, divertieme, soñar...

Es una disciplina original y una forma divertida de hacer cócteleria moderna.
Cada entrenamiento me motiva a superarme y evolucionar día a día. Al formar Flair bartenders mi filosofía es transmitir la pasión y dedicación que requiere esta disciplina acróbatica, con diferentes técnicas y consejos que ayuden al crecimiento y la calidad en el trabajo.
Atras de la barra es importante divertir e impresionar al público con estilo propio y personalidad, haciendo movimientos no muy arriesgados y coreografías armoniosas, culminando con un exquisito cóctel superando las expectativas del cliente y ganando el reconocimiento del público."

Finest Call

Premium Cocktail Mixes

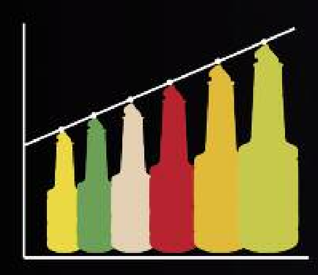
Nº







Finest Call es Sponsor Oficial de **IBA, FBA, FABE** y numerosas competiciones a nivel nacional e internacional.



Puré de frutas y Premixes de alta rentabilidad y ahorro.



Cuidadoso proceso de selección de las materias primas.



American Beverage Marketers

www.finestcall.com



Premiado internacionalmente por su patente innovadora.

· Código de colores de facil identificación.
· Sistema antigoteo.
· Fácil dosificación.

100% colores naturales y sabores naturales.

Colores reales y sabores naturales hacen de Finest Call un producto inigualable y de gran calidad.

Fecha de caducidad.

· Envasado al vacío.
· Larga vida útil.

España se impone en el Campeonato del Mundo

Tras 44 años en blanco, por fin un español, Manuel Martín, se impone en la modalidad After Dinner de un campeonato del mundo. Manuel Martín lo ha conseguido tras un trabajo perfectamente reflexionado y ejecutado, así como con el apoyo de una delegación española totalmente volcada con él.

Ramón Ramírez. *Presidente del Club del Barman de Sevilla*

Un campeonato del mundo no se consigue todos los días. Por eso voy a narrarlo de forma cronológica como ha sido la consecución de un título tan importante para la Coctelería española.

La delegación española aterrizó en Varsovia el 5 de noviembre, después de pasar no pocas calamidades hasta llegar al meeting point en el aeropuerto alemán de Frankfurt.



Manuel Martín recibió el apoyo de FABE.

Cuando me refiero a pasar calamidades, es respecto a que yo llegué junto a Manuel Martín al aeropuerto de Barajas desde Sevilla sin problemas, viendo que la hora se nos echaba encima para coger el siguiente vuelo, y no aparecían Flavius Lupu, ni Javier Pont, otros integrantes de la Delegación intentamos conectar telefónicamente pero con poca o ninguna suerte. Tras transcurrir un rato apareció Flavius Lupu sin poder poner el pie en el suelo. Le preguntamos; ¿qué te pasa? y nos dijó que un coche había pasado por encima de su pie, y se había dado a la fuga. Anda que empezábamos bien. Tras echar un vistazo al pie, le comenté; "Tiene que verte un médico" y Flavius Lupu muy preocupado me contestó; "Si me ve un médico, no puedo ir a Varsovia".

Por su lado, Javier Pont no aparecía y nos enteramos, que debido a una fuerte tormenta en Palma de Mallorca, su vuelo llegaría con retraso. Para ir ganando tiempo, como teníamos el código de su billete de Frankfurt a Varsovia, decidí sacar el billete en la máquina de auto checking, consultamos con el personal del aeropuerto de Lufthansa, quienes nos comentaron que "si no aparece el Sr. Javier Pont dentro de cinco minutos, no podrá volar". Al rato, suena el teléfono móvil de Flavius Lupu y es Javier Pont, que había aterrizado y estaba esperando el equipaje. Pero éste último tenía que pasar de la Terminal 1 a la 2 para poder facturar su equipaje, por suerte llegó por los pelos.

Recuerdo una frase de Manuel Martín que me comentó "esto no es como empieza, si no como acaba".

Aterrizamos en Frankfurt y allí estaba el Presidente de FABE, José Dioni, correctamente uniformado con bandera española en mano para recibir a su equipo. A continuación, la Delegación española que estaba configurada por el Presidente de la Federación de Asociaciones de Barmans Españoles, José Dioni; el Delegado, Ramón Ramírez, los concursantes en Clásico, Manuel Martín, del Club de Barman de Sevilla; y en Flairtending, Flavius Lupu de A.B. Valencia; y el Campeón de España



Flavius Lupu tabajando.

de Jóvenes Barmans, Javier Pont de A.B. Baleares.

Llegamos a la capital polaca Varsovia alrededor de las 17 horas, ya se había hecho de noche. Los miembros de la Asociación de Barman de Polonia nos recogieron en el aeropuerto y nos trasladaron al Hotel Hilton de Varsovia, sede del evento. Una vez en allí los saludos de bienvenida, abrazos de rigor y reparto de habitaciones. Por un lado, compartimos habitación Ramón Ramírez y Manuel Martín y por otro Flavio Lupu y Javier Pont. Todos juntos pero no revueltos. ¡El presidente, como no podía ser de otra manera, solito. Qué pedazo habitación! con unas vistas impresionantes de Varsovia.

A las 19 horas, toda la delegación correctamente vestida, con banderas españolas en mano estábamos dispuestos a dar lo mejor, con el objetivo de dejar el pabellón de FABE bien alto, donde se merece.

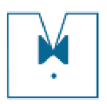
Compartimos la mesa de la cena de bienvenida con las delegaciones de Uruguay y Argentina y dos miembros de la delegación rusa. Estas delegaciones serian nuestras compañeras de mesa durante el Congreso.

Todo transcurrió dentro de la normalidad. Discurso de bienvenida por parte de Rsyzard Berent, Presidente de los Barmans de Polonia y de Derrick Lee, Presidente de I.B.A. Tras la cena nos fuimos a descansar porque nos esperaban unos días intensos.

Asamblea General de la IBA

La Asociación de Bartenders de Polonia organizó el primer día un programa de visitas en Varsovia a la que asistieron parte de la representación española excepto José Dioni y Ramón Ramírez, quienes asistimos a la 60 Asamblea General de I.B.A. Ésta comenzó recordando con un minuto de silencio a los compañeros barmans fallecidos recientemente.

A continuación, se distribuyeron las tareas para la organización del 37 W.C. C. y la 12 competición de Flairtending. A nuestro Presidente, José Dioni, se le asignó junto al presidente de la asociación griega, la responsabilidad del recuento de las fichas de jurados técnicos y jurados de degustación, es decir Responsable de la Puntuación. A mí, junto a Freddy Tofte, de Dinamarca, y Jim Slavin, del Reino Unido, se nos asignó la responsabilidad del back stage de todos los concursos al mismo



tiempo que colaboráramos con las mesas donde se realizasen las decoraciones.

Se hizo mención al próximo 61 Congreso y 38 W.C.C. y 13 Flairtending, que se celebrará en Pekín, China, este año y también al 62 Congreso en el año 2013 que se disputará en Praga, República Checa.

En la Asamblea también se celebraron elecciones para elegir las vicepresidencias de Europa y Sur América. Los candidatos por Europa han sido Jim Slavin, del Reino Unido, Petr Vasely, de la Republica Checa, y el actual Vicepresidente Ron Busman. A última hora Jim Slavin retiró su candidatura. Ron Busman continuará en la vicepresidencia al ser reelegido.

Respecto a Sur América Nepomuceno Ramírez de Venezuela también volvió a ser reelegido. Sus opositores fueron Diego Mato, de Argentina, y Guillermo Osorio, de Perú.

La Presidencia y el resto de vicepresidencias no sufren modificaciones ni sustituciones.

El Presidente de FABE, José Dioni, propuso que para futuras elecciones, fuesen los países de cada continente los únicos que votasen para elegir a su vicepresidente. Comentando ¿porque tiene que votar un país europeo si lo que se elige es la vicepresidencia de América del Sur, o un americano la vicepresidencia europea?

Tras una larga jornada, el presidente Derrick Lee, dio por finalizada la sesión a última hora de la tarde.

Ya por la noche, el Comité Organizador junto a Alex Beaumont, se reunieron con los concursantes del Campeonato de Flair para aclarar dudas y realizar el sorteo de salida realizándose el relleno de todas las botellas del concurso, bajo la supervisión de los responsables del back stage.



Instantánea de la Asamblea.

La competición comenzó a primera hora de la mañana del día siguiente con la participación del francés Jonathan Beek en primer lugar. A Flavius Lupu le tocó salir en el puesto 45. Los jueces técnicos comentaron los buenos movimientos de Lupu. A pesar de actuar con un pie fracturado, se clasificó en un meritorio vigésimo tercer puesto de 48 concursantes. ¡Bien hecho Lupu! El ganador en esta modalidad fue el polaco Marek Poluszny. ¡Una maquina!

Cuando Flavius Lupu llegó a España, lo primero que hizo fue dirigirse a un hospital, donde le escayolaron la pierna.

La hora de los concursos

El 8 de noviembre comenzó el espectáculo a las diez con la modalidad Before Dinner, proclamándose vencedor Jason Clark de Nueva Zelanda. A continuación, se celebró la modalidad de Long Drink imponiéndose Alexander Rodomam, campeón del mundo en Flair en el Campeonato del Mundo de Sevilla en 2003.

En la categoría de Fancy, el vencedor fue el japonés Takafumi Yamada. Perfecto en todos sus movimientos, desde la decoración hasta el final; parecía un robot. Me llamó la atención su tranquilidad, sus sesiones de yoga en el back stage y su exquisita educación. A él le gustó la decoración de Manuel Martín y en la gran final, estando trabajando codo con codo con nuestro campeón, le pidió permiso para poder hacer una fotografía a la decoración del cocktail vencedor de After Dinner.



Campeonato del Mundo

En la modalidad de Sparkling, el vencedor fue el bulgaro Vasil Kolev.

Manuel Martín tenía claro el motivo por el que había acudido a Varsovia en el 60 Campeonato Mundial de Coctelería Clásica. Tenía que transformar un sueño en realidad y llegó el momento de la verdad y yo, conociendo a Manolo, sabía que no nos iba a defraudar.

Tras el sorteo, le tocó salir en octava posición, de doce, no era mal lugar. El Vicepresidente por Europa Ron Busman, nos pidió a José Dioni y a mi ver a nuestro concursante trabajar la decoración, pues él pensaba que no terminaría a tiempo. Manolo terminó exactamente 3 minutos 15 segundos antes del tiempo reglamentario, que recordemos son 15 minutos. Eso sí, nuestro presidente nacional realizó un trabajo comercial fabuloso. No había nadie que no hubiese visto de una forma u otra, el cocktail de Manuel Martín, "Magic Garden". ¡Bien hecho Pepe!

Manuel Martín trabajó, elegantemente, con precisión milimétrica, sabiendo que el sueño estaba a punto de cumplirse. Pepe Dioni, Ramón Ramírez, Javier Pont y Flavius Lupu, ¡qué equipo formábamos! También se unió a nosotros Héctor de la Rosa, español y miembro de la Asociación de Barman de Galicia, que por determinadas circunstancias competía por Bélgica. Desde nuestros puestos gritábamos; ¡Vamos Manolo, repasa la última copa, tranquilo, que vas bien de tiempo, cuidado con el guante, tranquilo Manolo, mucho Beti!!!!! No hace falta que os diga de que equipo es Manuel Martín.

El concursante español finalizó el primero de su ronda, y se nos hizo interminable la espera hasta que Bjorn Olsson maestro de ceremonias, solicitó a todos los participantes que subiesen al escenario. Bjorn Olson nombró al tercer clasificado, luego al segundo, y para anunciar el cocktail ganador comenzó diciendo; "El cocktail ganador lleva crema de coco, no una crema cualquiera, es crema de la casa Caraibos" Yo sabía que el Magic Garden llevaba crema de coco, pero Puerto Rico también lo llevaba. Cuando dijo; "también tiene ginebra, y no una ginebra cualquiera es Bombay Saphire, de la casa Bacardi", yo sabía que el Magic Garden era el único cocktail after dinner con ginebra. Olsson no había terminado de decir el nombre, cuando Pepe y yo nos fundidos en un abrazo, llorando a moco tendido. Cuando Manuel bajó del escenario, nos unimos a él, Javier, Lupu, y Héctor hicieron lo mismo. Éramos seis personas y un solo corazón. Dábamos saltos de alegría. En esos momentos me acordé de Antonio Dioni y de Juan Villalonga. Estaba completamente seguro, que desde el cielo ellos le dieron todo el ánimo posible a nuestro campeón para cumplir su sueño. Gracias amigos.

Llamamos a España para dar la noticia a Juanjo Fernández, Félix Artalejo, José Antonio Mena. Jesús Bilbao, de Bacardi, Víctor Castro, de Finest Call, y a un montón de gente más. Por supuesto también a la familia. No cabíamos en el pellejo. Un sueño hecho realidad y un gran regalo de cumpleaños para el Presidente, Pepe Dioni Fayos. ¡Éramos campeones del mundo después de 44 años! Ya que, en 1967 Enrique Basante lo hizo con su cocktail Mallorca, precisamente en el Primer Campeonato del Mundo que se organizó en Mallorca bajo la Presidencia de Perico Chicote, fundador de FABE.

En el back stage José Dioni me comentó: "Y ahora que" y yo le dije; "Pepe vamos a disfrutar del momento, que yo he estado a punto de no poder venir y tu conoces los motivos, así que disfrutemos. Nunca se me olvidará la frase de Manolo en Barajas; "No es como empieza, si no como acaba".



Manuel Martín con el resto de los campeones y el Presidente de la IBA.

Felicitaciones

Con los deberes más que hechos, contentos y muy satisfechos comenzamos a recibir llamadas de diferentes medios de comunicación nacionales. La noticia había corrido como la pólvora. Asistimos a las Master Clases impartidas por Perrier, Giffard y Monin.

Ya por la tarde estábamos de punta en blanco, preparados para la cena de gala y el espectáculo de la gran final, donde cada campeón de su categoría compiten entre sí, sin jurado técnico y como jurado degustador personalidades relevantes de I.B.A del país y el Director del Hotel donde se celebró el evento. El ganador de Flair, el polaco Marek Posluszkny realizó su cocktail de forma clásica.

El cocktail vencedor en la gran final, lo elaboró Takafumi Yamada de Japón, clasificándose segundo Manuel Martín, con su cocktail Magic Garden.

A continuación, se despidió a personas, que por diversos motivos no estarán el próximo año, como es José Ancona, toda una vida en I.B.A., entregándosele el Diploma Meritorio Angelo Zola, El presidente de los Barmans de Alemania con lágrimas en los ojos, se despidió, al concluir su mandato. Nos despedimos de todas las delegaciones. Sólo íbamos 5 personas, pero parecíamos más, juntos a todos lados. ¡Si señor, un verdadero equipo!!

Para mí, este mundial ha sido eminentemente emotivo, ya que, por motivos de enfermedad, la última vez que pude asistir a un mundial fue en Las Vegas en el 2004. El poder acompañar a Manuel Martín, mi pupilo a Polonia también ha sido un sueño. Me ha encantado saludar de nuevo a personas como José Ancona, Freddy Tofte, Jim Slavin, Ron Busman, Alex Beaumont, Jurgen Falcke, Derrick Lee y Estefania Lodola, que tanto nos ayudó en el mundial de Sevilla 2003.

También, me acordé de Félix Artalejo y Mari Teresa, su señora, ellos fueron mis padrinos en I.B.A. Eché tanto de menos a Antonio Dioni Damota, el alma del la Asociación de Barman de Sevilla, ahora Club de Barman de Sevilla. "Antonio, hubieses estado muy orgulloso de tus discípulos" y por supuesto tuve momentos de nostalgia respecto a Santiago Policastro, para los amigos, "Pichin", los señores Saway y Van Hagen; además de otros tantos de ésta gran familia que es la Internacional Bartender Association, I.B.A.

El Presidente de FABE, José Dioni, dice que, "es de buen nacido, el ser agradecido" y sin duda alguna lo estoy. Agradezco el que me hayas brindado la oportunidad de haber vivido esta gran experiencia. Gracias de todo corazón.



Elaborada en Escocia
Producida artesanalmente
Pronunciada {ka–roon}
Con infusión de 5 botánicos Celtas
Única destilada por Copper Berry Chamber*
(Cámara de bayas de cobre)





Bebe con moderación. Es tu responsabilidad. 41,8º



EXCLUSIVAS LICORERAS Y VINCOLAS, S.A.
Telef. +34.972.527.410 - www.elivisa.es

www.caorunngin.com/es www.facebook.com/caorunngin

"El camino es el trabajo"

¡Ya de vuelta del mundial!. Y transcurridas una semanas, deseo revivir todo de forma más fría y tranquila. Aunque, la verdad, todavía se me encoje el corazón al recordar cuando el señor Olson proclama a España campeona del mundo en la modalidad After Dinner.

Manuel Martín, campeón del Mundo de Coctelería.

Para mí el tiempo se detuvo, volaban banderas de España de un lugar a otro. La cara extasiada de felicidad y gozó de la delegación española, es decir del Presidente de FABE, José Dioni, de Ramón Ramírez, de Javier Pont y de Flavius Lupus; era increíble "yo no me vi la mía" pero seguro que estaba igual.

En un momento son muchas las cosas que te pasan por la mente. Rompes a llorar como un crío y gritas lo conseguiste. En mi vida jamás olvidaré las palabras de aliento de José Dioni, que se coló en el office momentos antes de que saliera al escenario. Me agarró por los hombros y clavándome la mirada me dijo "vas a salir hay fuera y vas a cerrar los ojos teniéndolos bien abiertos y vas a elaborar cinco cócteles como si hubiésemos llegado a la barra del Bécquer (mi establecimiento) en Arahal cinco amigos de FABE que venimos a verte".



Eso fue lo que hice, pero en honor a la verdad no me resultó fácil en un Hotel Hilton abarrotado. Era el momento de tener la cabeza muy fría, consistía verlo todo claro en un ambiente caldeado.

El señor Olson, que actuó de speaker, indicó que "era una locura, una bendita locura llena de gozo y de alegría". Pocas veces he visto tanta gente en un concurso de Coctelería, ¡Joder, era el mundial!

He de destacar lo mucho que ayudaron los míos desde fuera, animándome, dándome los tiempos y la tranquilidad que me daban. Ellos no se veían las caras, pero seguro que estaban tan nerviosos como yo. La verdad, es que formábamos un gran equipo.

Las apuestas de algunas delegaciones, respecto a la Decoración que íbamos a presentar la representación española indicaban que era demasiado compleja para acabarla dentro del tiempo. Incluso, Bosman le comentó a José Dioni "Ha habido apuestas para ver si finalizaba el cóctel dentro del tiempo establecido". Lo peor era que si no terminábamos dentro de los 15



minutos establecidos nos penalizaban con 40 puntos, lo que significaba perder todas las opciones de conseguir una buena clasificación.

Ramón Ramírez, del Club del Barman de Sevilla, "mi fiel escudero y tan comedido como siempre" decía Manuel Martín lo hará bien y estará dentro del tiempo.

La noche anterior a la celebración del Campeonato, que se celebró el 8 de noviembre, me comentó Ramón Ramírez antes de apagar la luz "Manuel, por lo que más quieras no nos falles mañana. Tú puedes lograrlo, podemos lograrlo".

Al día siguiente nos quedaba un día difícil, un gran día, para mí inolvidable.

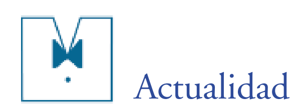
Llegó el gran momento, tras elaborar el cocktail y pasar algunos apurillos obtuve una excelente puntuación en Técnica, fenomenal en degustación y una pasada en Decoración. Lo conseguimos, vaya si lo conseguimos, la medalla de Oro IBA en la modalidad After.

Ya era hora que consiguiéramos este triunfo, 44 años desde 1967 sin obtenerlo son muchos años. Aunque hemos estado apunto de alzarnos con él, ya en el año 2008 en Puerto Rico, mi compañero y amigo Mario Navas consiguió el primer premio a la Destreza en un mundial.

El secreto del triunfo radica en el día a día. Trasladar el trabajo bien realizado de forma habitual al día del concurso, se ha de ser valiente, sin valor no hay gloria; se ha de arriesgar lo máximo de nuestras posibilidades pero imponiéndose la coherencia, esto se consigue con la cabeza fría, y desarrollando lo que creemos correcto.

Elección del cocktail

El cocktail "Magic Garden" ha sido fruto de un largo trabajo, en el que cada uno de sus componentes tienen sentido para obtener una elaboración completa y meditada hasta el úl-



timo ingrediente. De esta forma, la ginebra como base no la escogí por casualidad, estudié la historia de los mundiales IBA y sabía que desde 1955 al 2004, la ginebra o el vodka habían ganado la mayoría de los campeonatos del mundo. Esto se debe a que la ginebra es uno de los aguardientes más aromáticos por los botánicos que lo componen; probablemente sea una de las bebidas con mayor sabor. Aposté por la ginebra porque la historia la avala.

Decidí poner en práctica la experiencia que había aprendido de italianos y portugueses, no en vano poseen varios campeonatos del mundo, al caracterizarse por saber competir y anteponer el cóctel al barman. Esa es su escuela y su secreto.



Recuerdo, concursando en Portugal, cuando no se penalizaba tanto el excederse de tiempo, que los italianos y portugueses sacrificaban la técnica por la degustación y si tenían que dejar las pinzas para apostar por la Decoración y utilizar los guantes no se lo pensaban y lo hacían.

Si los españoles nos concienciamos que ha de primar el cóctel sobre el barman, seguro que ganaremos más campeonatos. Debemos pensar que el máximo protagonista es el cóctel y dejar de creernos lo bueno que somos. Hemos de ser más humildes.

Así que me preparé la decoración a conciencia, que por cierto siempre me ha gustado realizar en mi propio trabajo. Una vez tenidos los conceptos claros para la decoración busque y encontré los ingredientes adecuados para elaborar un cocktail After, en los que establecí los conceptos de equilibrio, aroma y sabor.

Por último indicar que debo gran parte del éxito al guru del cóctel español, del Pichin nacional, Ramón Ramírez, pocos hay como él que tengan tanta experiencia en campeonatos del mundo. Además de al Presidente de FABE, José Dioni, a quien también le estoy agradecido por su entrega. Sin ellos no hubiera conseguido este campeonato.

Deseo recordar que el camino es el trabajo. Y la meta, es seguir trabajando sin creerte nada, porque nada jamás se consigue sin esfuerzo, humildad y cariño.

Particularmente soy un afortunado, he de dar las gracias porque he conseguido un sueño.



"Lo importante es el cóctel"

El sevillano Manuel Martín pasará a la historia de la Coctelería nacional e internacional al imponerse en el Campeonato del Mundo de Coctelería After Dinner celebrado en Varsovia. Manuel Martín nos desvela que su mayor apuesta para obtener este importante título ha sido el anteponer el cóctel a si mismo, prueba de ello es que con su decoración crea una nueva etapa en la Coctelería.



¿Cómo te sientes al convertir un sueño en realidad?

Increíblemente satisfecho. Después de tantos años, concursos, viajes y derrotas. El premio me invita a seguir creyendo.

¿Por qué motivos crees que los españoles hemos tardado tantos años en conseguir otro campeón del mundo?

Porque pensamos que somos tan buenos que anteponemos el barman al cóctel y la realidad es diferente. Han tenido que pasar 44 años para darnos cuenta de que lo importante es el cóctel.

¿Qué le falta y qué le sobra a la Coctelería nacional? Y respecto a la preparación de los concursos.

La verdad es que en la coctelería nacional hay grandes barman. Muy buenos profesionales, con conocimientos de la materia.

¿Qué nos puede faltar? Ambición. Pensar que estamos al nivel de los mejores creando coctelería. Nos sobran las ganas de seguir aprendiendo para mejorar. Pero digo mejores en nuestra labor diaria.

Respecto a los concursos en estos últimos años se ha mejorado su mecanismo. La verdad es que si sales al extranjero no observas mucha diferencia. Considero que estamos bien estructurados.

¿Basándote en tu experiencia cambiarías alguna norma de los concursos y sugerirías incluir alguna nueva? Si es así, cuáles.

Como sabemos nos regimos por las normas de la Internacional Bartender Association, IBA. Últimamente y por fortuna se ha tomado en España la decisión de que los concursantes pueden dialogar con los miembros del jurado insitu. En un mundial IBA eso se aprecia mucho porque también puedes hacerlo. Te facilitan las cosas, el diálogo siempre facilita todo. No sé, estamos bien organizados en materia de concursos en cuanto a su mecanismo.

Transcurrido un tiempo desde la celebración del campeonato, ¿Ha tenido el triunfo repercusión en tu vida profesional y personal? Si es así, ¿Nos puede comentar cuáles?

En tu vida profesional un acontecimiento de este calibre siempre te afecta de forma positiva. ¿Personal? La España coctelera me conoce, soy el mismo. Siempre con ganas de enseñar a aquellos que lo requieren, de predicar coctelería y continuar como el primer día seguir aprendiendo.

¿Qué proyectos tienes para el futuro? ¿Volverás a concursar?

Disfrutar de todo lo que vaya surgiendo. Deseo ser un campeón del mundo IBA digno.

En cuanto a los concursos, de momento, los aparcaré. Cuando vuelva será para intentar conquistar un segundo mundial.

Casi nada, con conocimiento de causa, os digo ¡qué fácil decirlo! ¡Qué increíble conseguirlo! Cuesta tanto.

¿Realmente has tenido tanto apoyo como se comenta o has echado algo o a alguien en falta? ¿Tendrías el mismo apoyo si no hubieras ganado?

Apoyo siempre. Me sentí apoyado primero por mi familia, mi mujer Mari, mis hijas Ana y Fátima, mis padres Pepe y Antonia, mi hermano Jesús (que me dice que nunca me acuerdo de él. Le llevo siempre conmigo), todos mis compañeros del Club de Barman de Sevilla y la Federación Nacional FABE.

Aunque es cierto que en el triunfo tus amigos te conocen y en la adversidad eres tú el que conoces a tus amigos. Yo en mi caso no puedo aplicar esta máxima. Siempre conté con el apoyo de mi gente, antes y después de ganar el mundial.

¿Deseas añadir algo más?

En primer lugar deseo mucha suerte a los compañeros que tengan que representar este año a España, a FABE, fuera de nuestro país.

Podemos perder o ganar. Si perdemos, aun perdiendo debemos demostrar que somos vencedores. Ganar sin presunción, perder sin amarguras, aunque lo segundo cueste. Muchas gracias a toda mi familia FABE. Esta vez no daré nombres, la lista es larguísima. Pero si os diré que es un placer y un lujo. ¡A mi pueblo de Arahal! Un abrazo a todos. ¡Salud!


COINTREAU
E. Cointreau
QUATRE COINS DU MO
COINTREAU
L'ESPRIT D'ORANGE,
HARMONIE
SUBTILE ET NATURELLE
DES ÉCORCES
D'ORANGES
DOUCES ET AMÈRES.
L'UNIQUE
Angers-France
40% vol.
e 0,70L
COINTREAUPOLITAN
Mezclar en la coctelera con cubitos de hielo:
5 cl. de Cointreau.
3 cl. de zumo de arándanos
2 cl. de zumo de limón
1 cáscara de naranja
Servir en copa cocktail helada.
www.cointreau.com
Disfruta de un consumo responsable. 40º



Memorial Antonio Vega

La Asociación de Barmans de Bizkaia ha organizado el 28 de noviembre sus campeonatos provinciales de Coctelería para designar a sus representantes en el Campeonato de España de Coctelería. Jesús María Calles, en Barmans, y Pierre Alves, en Jóvenes Barmans, serán los encargados de defender el pabellón vizcaíno en Asturias.

La Asociación de Barmans de Bizkaia, ABB, en colaboración con la Diputación Foral de Bizkaia, ha celebrado en el Pacha Lounge de Bilbao su XXVI Concurso Provincial de Coctelería para Jóvenes Barmans y Barmans, así como el I Campeonato Provincial de Gin Tonics Gin Master. La participación ha sido numerosa y de elevada cualificación profesional, hasta el punto que el campeón nacional de Long Drink de 2011, José Antonio Escudero, se ha quedado fuera de los escalones del podio impidiéndole participar en el certamen nacional.

La Asociación de Bizkaia ha organizado una interesante jornada en la que la mañana se ha dedicado, tras recibir a los presidentes de las asociaciones de barmans de Navarra, Cantabria y Guipuzkoa y al resto de invitados; a visitar el Palacio de Ibaigane, sede del Athletic de Bilbao. Donde les recibió el Presidente de la Fundación Athletic, Jon Zapiain.



A continuación, se trasladaron al Txoko, donde les esperaba su Presidente Josu Urrutia para mostrarles las instalaciones y disfrutar de un vino de la zona. Desde ahí se dirigieron a Torres Izozaki para degustar un menú típico del norte (patatas a la Riojana, Rabo de Buey, postres y cafés).

Tras la parte lúdica de la jornada llegó la hora de la verdad, donde los concursantes once en la categoría de Jóvenes Barmans y doce en la de Barmans procedentes de diferentes zonas de Vizcaya e incluso de Alava se prepararon para entrar en liza en el escenario de Pacha Lounge. Entre ellos había representantes, entre otras escuelas, de Galdakao, Artxanda y Loiu.

El numeroso público que asistió a presenciar los campeonatos y a animar a los suyos llenó un año más la discoteca Pacha, quienes pudieron degustar cócteles Cointreaupolitan. Asimismo, es destacable el apoyo de las firmas comerciales colaboradoras, entre ellas se encontraban Zumos Pago, Hielo Hoshizaki, Los Leones, Coca Cola, Agua Insalus, el Casino de Bilbao y BBK.

Una vez finalizada la intervención de todos los concursantes el jurado dictaminó su veredicto y la Mesa Regidora configurada por el Secretario de AB Bizkaia, Nacho Zarzosa, e Inmaculada Fernández, del Restaurante Nicolás, dieron a conocer la clasificación final. En la categoría de Jóvenes Barmans el vencedor ha sido Pierre Alves, seguido de Arkaitz Soriano y María Mayora.

Por su lado, en la categoría de Barmans se ha impuesto Pierre Alves, acompañándole en los otros dos escalones del podio Sara Pedrosa y Juan Manuel Abolafia.

Curiosamente el campeón de Bizkaia Jesús María Calles ya ha representado a esta asociación en el Campeonato de España de Palma de Mallorca. ABB le desea la máxima suerte al igual que a Pierre Alves en el próximo Campeonato de España de Coctelería.

Shibui Bilbao

A quien nos gusta la comida japonesa estamos de enhorabuena. En agosto se inauguro en Bilbao, de manos de Javier de las Muelas, Shibui, un establecimiento reconocido en Barcelona y con buena reputación.

Shibui no es un restaurante que se denomine de “alta cocina” japonesa, pero si un poco más especial de lo que estamos acostumbrados. Posee una carta extensa, lo ideal es dejarse aconsejar por el asesoramiento de los maîtres, Jon Nafa e Indalecio Sánchez. También tiene una gran oferta en vinos.



En cocina los artífices son Atsushi Goto, Shusi, Álvaro Colman, Komuta y Kazutoshi.

Shibui Bilbao

C/ Cardenal Gardoqui 6 (frente al Karaoke Cars). Bilbao.



Fallece Damián Binimelis Bassa



Damián Binimelis Bassa ha fallecido recientemente a los setenta y siete años de edad en Mallorca. Binimelis Bassa fue uno de los fundadores de la Asociación de Barmans de Baleares, así lo atestigua su carnet de socio fundador con mayor antigüedad, el número 66. Actualmente ocupaba una de las vocalías.

Damián Binimelis Bassa nació en Manacor, Mallorca, el 27 de septiembre de 1935. Ha pasado toda su vida ligado a la Hostelería al empezar a trabajar a los 16 años en los bares situados en las cuevas del Hamns en Porto Cristo, Manacor.

A los 20 años se trasladó a Palma de Mallorca y empezó a trabajar en el bar del Hotel Nacional de ayudante de bar. En el año 1960 inauguró el Hotel Fénix como Segundo Jefe de Bares, que curiosamente fue de los primeros hoteles de 5 estrellas en abrirse, permaneció en él hasta que se cerró en el año 1982.

A continuación, se trasladó al Auditórium de Palma, donde permaneció hasta que se jubiló en el año 2000, con la responsabilidad de ser el Jefe de Bares.

Damián Binimelis Bassa mantuvo una estrecha vinculación con la Asociación, especialmente con los presidentes Antonio Comas y Juan Villalonga (también fallecidos). Binimelis Bassa contribuyó en la organización de numerosos concursos. Curiosamente a pesar de contribuir en la organización nunca deseo participar, porque creía ser más útil en este cometido que concursar.

Damián Binimelis ha presenciado numerosos concursos de carácter nacional y todos los que se han celebrado en Mallorca, desde el Campeonato del Mundo de 1967 hasta el Campeonato de España de 2011 cuando AB Baleares organizó el primer memorial de Juan Villalonga.

La Asociación de Barmans de Baleares aprovechó este memorial para entregar a Damián Binimelis la Coctelera de Oro y un pergamino como reconocimiento a su importante labor durante numerosos años.

La Junta Directiva de ABE de Baleares lamenta esta importante perdida y desea desde estas páginas dar las condolencias a su familia y amigos. Descanse en Paz.

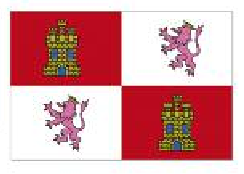
El Conseller de Turismo y Deportes recibe a los campeones del Nacional

El Conseller de Turismo y Deportes del Gobierno Balear, Carlos Delgado, ha recibido a los barmans mallorquines Rafael Martín y Úrsula Truyols, quienes se han proclamado respectivamente campeón de España de Coctelería y campeona de España en la modalidad de Cóctel Aperitivo en Jóvenes Barmans y a su vez subcampeón absoluto nacional en el 58 Campeonato Nacional de Coctelería, celebrado en Valencia.



El Presidente y el Secretario de la Asociación de Barmans de Baleares (A.B.B), Antonio Barea y Luis Martí, han acompañado a los vencedores a la recepción oficial.

El conseller, Carlos Delgado, aparte de felicitar a Rafael Martín y a Úrsula Truyols por sus éxitos, ha deseado suerte al campeón absoluto por su próxima participación en el Campeonato del Mundo de Coctelería organizado por la International Bartender Association (IBA) y que se celebrará en Pekín.



XXX Concurso Regional de Castilla y León

La Asociación de Barmans de Castilla y León ha celebrado el 30 de noviembre su certamen anual de Coctelería para Barmans y Jóvenes Barmans clasificatorio para el Campeonato Nacional que se disputará en Asturias.



Los concursantes mostraron su profesionalidad.

Los barmans procedentes de diversas provincias de Castilla y León se han dado cita en la localidad segoviana de La Lastrilla, concretamente en los salones del Restaurante Venta Magullo.

Bajo un ambiente cordial y amistoso, como no podía ser de otra forma, José María de Pablos se encargó de hacer las delicias de los presentes loncheando un exquisito jamón de Hacienda Vargas, que hizo más llevadero los apetecibles cócteles.

Derroche de imaginación y originalidad, fue la tónica predominante de la tarde en cuanto a decoración, ligera reducción de alcohol en la mayoría de ellos, y gran colorido. El público reconoció mediante aplausos a todos los barmans al finalizar sus refrescantes mezclas.

Tras la valoración del jurado técnico, compuesto por el vicepresidente de la Asociación de Castilla y León, Santiago Ortiz, y por el Presidente de los sumilleres extremeños, Sergio del Castillo, invitado especial para la ocasión:Tras unir la puntuación del jurado técnico al de degustación se dio a conocer la clasificación final.

De esta forma los premios a la Destreza lo han obtenido Aurora Rodríguez,

Clasificacion final de Jóvenes Barmans:

Nº	P	NOMBRE	ESTO.	TC	D1	D2	D3	D4	TD	TOTAL	T. DEGUSTA
1	108	LETICIA GARCIA RODRIGUEZ	ESCUELA DE HOSTELERIA	26	19	21	21	21		108	82
2	109	LETICIA APARICIO GOMEZ	BAR NEGRESCO,25	24	21	21	28	15		109	85
3	109	ALVARO MARTIN GOMEZ	BAR SANTANA	24	21	26	16	22		109	85
4	116	LUIS DE MIGUEL ARAGONESES	JOSE MARIA	29	24	15	22	26		116	87
5	127	ELENA MADRAZO GOMEZ	BAR REFUJIO	30	26	27	25	19		127	97
6	129	ZULEMA CASADO POZA	ESCUELA DE HOSTELERIA	27	30	22	28	22		129	102
7	97	TODOR TODOROV	SAN MARTIN	24	21	18	16	18		97	73

Clasificacion final de Barmans:

Nº	T	NOMBRE	ESTO.	TC	D1	D2	D3	D4	TD	TOTAL	T DEGUS
1	134	AURORA RODRIGUEZ CASAS	SAN MARTIN	32	27	28	29	18		134	102
2	108	SERGIO PAZ DOMINGUEZ	JACKPOT CAFÉ	21	24	24	24	15		108	87
3	123	LUIS MARTIN SANZ	SAN MARTIN	29	29	23	21	21		123	94
4	149	MANUEL GOMEZ DE DIEGO	OPERA BAR	25	30	30	31	33		149	124
5	103	RUBEN HERMOSO TEJERO	BURGOS	22	19	21	21	20		103	81
6	135	VICTORIO JIMENEZ GARCIA	CASARES	29	30	29	25	22		135	106
7	157	JORJE MUNICIO RODRIGUEZ	HOTEL PUERTA DE SEGOVIA	29	32	32	32	32		157	128
8	144	FABIAN DUQUE TENA	LA CONCEPCION	26	30	30	28	30		144	118
9	139	LAURA HERRAEZ	LA CONCEPCION	30	24	30	30	25		139	109





Zulema Casado la mejor de los jóvenes barmans.

en la categoría de Barmans, y Elena Madrazo en la de Jóvenes Barmans.

Los terceros puestos han sido para Fabián Duque, en Barmans, y Luis de Miguel Aragoneses, en Jóvenes. Ambos conocen las mieles del triunfo en ediciones anteriores.

Los segundos escalones del podio han correspondido a Manuel Gómez, en Barmans, y Elena Madrazo, en Jóvenes. Y los primeros premios han recaído en Jorge Municio, en Barmans, y Zulema Casado, en Jóvenes Barmans.

Jorge Municio y Zulema Casado representarán a Castilla y León en el Concurso Nacional a celebrar en el Principado de Asturias.

El Concurso Regional se ha clausurado con una cena a la que han asistido representantes de las instituciones patrocinadoras, de la Junta de Castilla y León, de la Diputación Provincial de Segovia, de la Obra Social y Cultural Caja Segovia. Además de la Asociación de Camareros de Segovia y su provincia, de la Agrupación de Hosteleros Segovianos, y como no, también de empresas y establecimientos colaboradores.



Concursantes de la categoría Barmans.



Aurelio Vázquez a la final de la Nariz de Oro

La Asociación Galega de Barmen, AGABA, desea felicitar desde estas páginas y rendir homenaje a uno de nuestros socios, Aurelio Vázquez, que se ha proclamado vencedor de la fase regional del concurso "La Nariz de Oro" y que representará a Galicia en la final nacional.

A continuación Aurelio Vázquez nos comenta su experiencia en dicho concurso.

Cuando uno escucha comentarios de la Nariz de Oro se hace una composición de lugar de cómo puede ser el desarrollo de la cata y del concurso, no dándole la relevancia que posteriormente tiene cuando estás inmerso en el desarrollo del programa.

Da la sensación de que el propio concurso-cata te envuelve en un ambiente que no se centra exclusivamente en una degustación de vinos. Hay un proceso interior que tiene un carácter particular como si se tratase de un vino recibiendo emociones a través de los sentidos que se aplican directamente cuando uno cata un caldo: vista, olfato y gusto.

La vista: el escenario donde se ha celebrado la cata, el Hostal de los Reyes Católicos en Santiago de Compostela, te traslada a ese ambiente añejo de las bodegas de antaño en grandes caserones y cubiertas de piedra, pero con las comodidades de estar en uno de los mejores Paradores de España. Un escenario inmejorable para desarrollar el concurso de la Nariz de Oro.

El olfato: consiste en envolverte en los propios aromas de los vinos, desarrollar esos olores que provocan activar el cerebro e intentar transportarte a través de los olores primarios, secundarios o terciarios detectando la variedad de la uva, su fermentación y su bouquet que te trasladan directamente al propio viñedo.

El gusto: es la complacencia de reunirte con compañeros de profesión, grandes sumilleres con los que puedes intercambiar opiniones, mantener debates, incluso discusiones sobre las nuevas corrientes o las viejas tendencias. Sobre todo, aprendes de ellos y de sus propias experiencias. Es la mejor forma de seguir desarrollando las capacidades necesarias para catar un vino.



Tras desarrollar la cata y el concurso de la Nariz de Oro, ganar o no es irrelevante. La experiencia de haber participado implica gratitud por sí mismo. Exclusivamente adquiere notabilidad el premio con el reconocimiento y los halagos del resto de compañeros, grandísimos sumilleres.

Muchas gracias Aurelio por contarnos tu experiencia y te deseamos lo mejor para la final nacional aunque, pase lo que pase en ella lo mejor es tener la posibilidad de vivir estas experiencias.



Felicitaciones



En primer lugar deseo felicitar en representación de ABE Comunidad de Madrid a Manuel Martín por su último y más reciente logro al proclamarse campeón del mundo en la disciplina de Digestivo o After Dinner. También me gustaría felicitar personalmente y en nombre de mi Junta Directiva, a Carla Fernández Soto, representante de ABE Comunidad de Madrid, al imponerse en el Campeonato de España en la disciplina de Coctelería sin Alcohol. Carla Fernández tiene el merito de vencer a 32 barmans, algunos de ellos ya consagrados. Felicidades a los dos.

Presentaciones:

La Asociación de ABE Comunidad de Madrid desde el mes de octubre viene organizando en nuestra sede unas presentaciones desarrolladas por diferentes firmas comerciales que exponen sus nuevos productos a los socios.

Estas presentaciones, organizadas casi todos los lunes, consisten en dar a conocer el producto y la tendencia de la coctelería por los representantes de las diversas firmas comerciales, finalizándose con su degustación y comentario de los asistentes.

Nuestros socios han podido conocer y degustar los productos de las siguientes firmas comerciales: las Botanical´s de Schweppes; los rones y ginebras de N0; la ginebra inglesa de Ish y el ron de Virgin Gorda. Además de la ginebra Bloom, las bebidas energéticas naturales de Pussy; la ginebra especial de chufa de Ginself; la ginebra William Chase Ginebra y el Ron Dictator en sus dos modalidades 12 y 20 años.

Además de la diversidad de jarabes y bitters de Amer Gourmet y la ginebra destilada de grano, versátil y alcohol mejor integrado, William Chase.

Formación:

Otra de las cosas que está realizando ABE Comunidad de Madrid y por la que siempre he apostado con mi Vicepresidente, Eduardo Barrios, es la Formación.

Miembros de la Junta Directiva de ABE Comunidad de Madrid como Sergio Freile, Relaciones Públicas (además de gran captador de socios y amigo de todos); Israel Gómez, Vocal, (fantástico formador y profesional inquieto) y nuestra Secretaria, Laura Reverte, (eficaz en la gestión de la entidad y de informar constantemente a los socios de todo lo vinculado con ABE Comunidad de Madrid) se preocupan por la organización y desarrollo de los cursos de Destilados y Coctelería, los martes y los miércoles. Ya hemos organizado dos cursos en poco tiempo y en breve vamos a comenzar el tercero.

Otras actividades:

En estos primeros meses del año ABE Comunidad de Madrid ha colaborado en importantes actos celebrados en Madrid y de repercusión nacional como Madrid Fusión, FITUR, Pasarela Cibeles, así como en diferentes presentaciones, como la de productos gourmets con Atlas Gourmets.

Deseo finalizar indicando a todos los socios, que no tengáis la mínima sospecha de que seguiremos trabajando para vosotros y con el apoyo de las firmas comerciales que nos apoyan.

Gracias a todos y seguimos peleando por lo que importa realmente, el Bar y el Barman.

Juan C. Muñoz Zapatero. *Pte. de ABE C. de Madrid*

Nuestras catas



La Asociación de ABE Comunidad de Madrid va presentar a partir de este número las bebidas más interesantes que se presenten en las diferentes catas que organice con el objetivo de darlas a conocer a sus socios, mostrándoles sus posibilidades en Coctelería.

Pussy

Fase visual: color “achampanado”, dorado pajizo claro, limpio y brillante. Formación de espuma al principio, con pequeños rosarios activos de forma continúa.

Fase olfativa: combinación de aromas de fruta blanca (manzana roja, pera conferencia), junto con aromas dulzones de fruta amarilla (mango, melocotón, albaricoque, membrillo y níspero) y dulce aroma silvestre de frutillos de bosque (fresa, frambuesa).

Los aromas tropicales de jugos y frutas se manifiestan en notas de lychee, piña, melón Galia, fruta de la pasión y guayaba. Por otro lado, destaca su carácter cítrico originado por las limas mexicanas de su formulación, que combinados con el resto de aromas, aportan un suave manto de mandarinas y pomelos dulces.

En general, aromas nada recargados, frescos y frutales matizados por un fondo floral que perfuma toda la nariz.

Fase gustativa: entrada ligera y fresca; buena acidez para compensar el azúcar.

Burbuja leve que refuerza la frescura del trago. Paso de boca ligero y que invita a seguir bebiendo. Prolongado recuerdo de hollejos amoscatelados y notas frutales en el postgusto.

Observaciones:

Sorprendente bebida energética, con claros trazos de frutas y buena acidez que la hace refrescante y nada pesada. Se sale de los cánones de las bebidas energéticas por su acidez, la ligereza del trago y aromas naturales bien definidos.

En conjunto es ligero y equilibrado, lo que le hace versátil para realizar mezclas en coctelería con gran número de ingredientes y sabores a los que se adapta con facilidad.

Israel Gómez Moreno



Nueva Junta Directiva



Queridos socios y amigos.

Es un placer para mí, como nuevo Presidente del Club del Barman de Sevilla, comunicaros la elección de la nueva Junta Directiva que el pasado noviembre con la participación de los socios se constituyó. La composición de la nueva Junta Directiva es la siguiente:

Presidente: Ramón Ramírez Fresneda.

Vicepresidente: Cristóbal Gil Martín.

Secretario: Rafael Delgado Morán.

Tesorero: Antonio Dioni Nieto.

Relaciones Públicas: Manuel Martín García.

Vocal de Formación: Aitor Ciordia Maestro.

Vocal de Formación: Juan Manuel Tristán Fernández.

Vocal de Juventud: Francisco Blanca de Castilla.

Vocal: Cesar Eduardo de la Vega Guim.

Vocal: Antonio Salas Ruiz.

Por otro lado deseo informaros de la firma de un nuevo acuerdo de cooperación con el Hotel Oromana, ubicado en Alcalá de Guadaira. A partir de ahora se fija en este establecimiento nuestra sede.

Os invito a visitarnos en las nuevas instalaciones para que juntos, socios, colaboradores y simpatizantes de la Coctelería compartamos experiencias e intercambiemos conocimientos e ideas disfrutando de nuestra pasión común.

Deseo invitaros, en representación, de la nueva Junta Directiva, a participar en el 41 Concurso Provincial de Coctelería que se celebrará en el Hotel Oromana, de Alcala de Guadaira, el viernes 18 de mayo a las 17:00 horas en las categorías de Jóvenes Barmans y Jefes de Bar. Allí podremos disfrutar todos los asistentes de la elaboración por el actual campeón del mundo, Manuel Martín, de su cocktail "Jardín mágico" con el que se impuso en el mundial. Por su lado, Lupu Flavius, campeón de España de Flair, nos deleitará con una espectacular exhibición de Flair.

Recibid un fuerte abrazo desde Sevilla.

Ramón Ramírez Fresneda.
Presidente del Club del Barman de Sevilla.

Si deseaís comunicaros con el Club lo podéis hacer a través de: barmanclubsevilla@gmail.com

---



El Hotel Oromana nueva sede del Club del Barman

Estimados amigos:

No es grato comunicaros que partir de ahora el Hotel Oromana va a colaborar con ABE Sevilla, poniendo nuestras instalaciones a su disposición pudiéndolas utilizar como sede. Esto trae consigo la ventaja de poder organizar cursos, concursos y exhibiciones, entre otras actividades.

Deseamos que éste sea el inicio de una colaboración larga y duradera, así como fructífera para ambas entidades.

Ésta es una más de las propuestas que estamos llevando a cabo desde el Hotel Oromana, donde la innovación, la formación continua y una apuesta de mejora por la dirección del hotel, son nuestras herramientas. Nuestro objetivo es llevar al cliente un servicio de calidad y amplio, con la colaboración de los mejores profesionales en todos nuestros departamentos.

Creemos firmemente en el abanico de posibilidades que nos brindan los barmans, representada en Sevilla por Ramón Ramírez. Éste es un ejemplo de dedicación, integridad profesional y amante de la profesión, en la que sienta cátedra y del que me siento orgulloso aprendiendo con él.

Queremos agradecer la disponibilidad y colaboración del Club del Barman Sevilla para futuros proyectos de formación y organización de eventos de Coctelería, ya que desde mi primera conversación con Ramón Ramírez en el 40 Concurso Provincial de Coctelería, donde participé y tuve el placer de conocerle, todo han sido facilidades.

Este agradecimiento deseo hacerlo extensible a toda la Junta Directiva del Club.

Deseamos que esta colaboración, aumenten nuestras expectativas en el sector e incremente el prestigio que tenemos a nivel local, que se ha consolidado este último año con la fuerte apuesta por los combinados y la Coctelería. Hemos presentado una mezcla de elaboraciones clásicas e incluido nuevas tendencias, que tan buenos resultados están dando en estos tiempos tan difíciles, a nivel económico y social.

Con la confianza de seguir contando con vuestro apoyo, un cordial saludo desde el Hotel Oromana.

Aitor Ciordia Maestro
Responsable de Restauración Hotel Oromana.

I Certamen Regional de Coctelería Santa Ursula

El municipio tinerfeño de Santa Úrsula ha acogido el 28 de octubre el I Certamen Regional de Coctelería, clasificatorio para el Campeonato de España.

Al certamen han asistido autoridades de toda la isla tinerfeña quienes han señalado el elevado nivel mostrado por los jóvenes barmans, incluso han llegado a indicar que se nota que es una profesión con proyección. Por su lado, los representantes de la Asociación de Barmans de Tenerife con su Presidente a la cabeza, José Antonio Mesa, han señalado que es un orgullo disfrutar al observar la cualificación de la cantera que viene pisando fuerte en las escuelas de Hostelería del archipiélago.

Tras intervenir todos los concursantes el jurado dictaminó que se alzaran con la estatuilla del primer premio Alejandro Rodríguez Morales, en la categoría de Jefe de Bar, y Yasmina Rodríguez López, en la de Jóvenes Barmans.

También se ha celebrado un concurso local de Coctelería, en el que los barmans del municipio pudieron medir su valía. Éstos demostraron que en el norte de Tenerife también se disfruta de la mejor coctelería.

La Asociación de Barmans de Tenerife agradece el apoyo y la confianza depositado en ella por la Concejal del Ayuntamiento de Santa Úrsula, Cathaysa Rodríguez, y por su alcaldesa al confiar la organización de este certamen, pudiendo conseguir así el aproximar la profesión de Barman al pueblo.



Cathaysa Rodríguez, Concejal del Ayuntamiento de Santa Ursula, junto al Presidente de ABE Tenerife, José Antonio Mesa.



Los primeros clasificados con las autoridades del municipio y el Presidente de ABE Tenerife.



Concursantes del certamen.



II Certamen Regional de Coctelería La Gomera

La isla de La Gomera acogerá el próximo mes de octubre el II Certamen Regional de Coctelería Isla de la Gomera fruto del éxito de organización y público de la edición anterior. De esta forma, el Cabildo de la isla junto con la Asociación de Barmans de Tenerife han decidido celebrar este año el certamen que será clasificatorio para el Campeonato de España de Coctelería del año 2013.

No sólo las autoridades locales se esfuerzan para la organización si no que también cuenta con el apoyo y colaboración de las escuelas de Hostelería, casas comerciales y comercios de la isla con el objetivo de fomentar el turismo y dar a conocer la figura del barman.

Al evento asistirán concursantes de todas las islas del archipiélago y autoridades como sucedió la edición anterior.

Reelección de José Antonio Mesa en Tenerife

La Asociación de Barmans de Tenerife ha elegido en su última asamblea a su nueva Junta Directiva para los próximos cuatro años. Su configuración es la siguiente:

Presidente: José Antonio Mesa.
Vicepresidente: Nicolás Medina.
Secretaria: Leticia González.
Secretaria adjunta: Jesica Trevejo.
Tesorero: Martín Morales.
Relaciones Públicas para las Islas de la Gomera, La Palma y el Hierro: José Manuel González.
Relaciones Públicas de la Isla de Tenerife: Nauzet Mesa.
Vocal de Escuelas de Hostelería: Tomás Tamayo.
Vocal zona metropolitana y Norte de la Isla: Adán Armas.
Vocal zona sur: David Arrévola.
Vocal de Formación: Juan Luis Padilla.


Disfruta de un consumo responsable. 37,5º
Varela Hnos
DESDE 1908
Ron
ABUELO
AÑEJO
RESERVA ESPECIAL
Varela Hnos
DESDE 1908
PRODUCTO DE PANAMÁ
DISFRUTA DE LA EXPERIENCIA
Importado por José Estévez S.A. - www.grupoestevez.com

Shingo Gokan se impone en Bacardi Global Legacy Cocktail

El estadounidense Shingo Gokan es el flamante vencedor de la Bacardi Global Legacy Cocktail Competition (BGLCC) 2012 con su cóctel 'Speak Low'.

Shingo Gokan se ha impuesto en la final del Bacardi Global Legacy Cocktail a ocho barmans procedentes de diferentes partes del mundo. Ésta se ha celebrado en la destilería de Bacardi próxima a San Juan de Puerto Rico.

Shingo Gokan ha causado una profunda simpatía en el público al compartir su historia personal sobre cómo no pudo contactar con su familia y amigos en su Japón natal cuando se produjo el terremoto de 2011. Curiosamente su receta y su presentación están inspiradas en la ceremonia japonesa del té que realizaba su abuela.



Shingo Gokan, sorprendió con su coctel.

Gokan completó su cóctel agotando los diez minutos permitidos, y sus compañeros de competición le ayudaron a despejar la barra para evitar que fuese penalizado por exceder el tiempo permitido. A pesar de ello el Embajador Global de Bacardi, David Córdoba, afirmó que *"toda la intervención de Shingo fue magistral, desde la simplicidad del cóctel hasta sus habilidades tras la barra y su conexión emocional con el público, consiguió que todos lloráramos"*.

Como parte del premio, Shingo Gokan visitará la destilería de Bacardí en México, y viajará a cinco continentes para presentar su creación.

El jurado del concurso estaba configurado por un grupo internacional de expertos del sector, entre ellos dos Maestros de Ron de Bacardí, José Sánchez Gavito y Luis Planas, el Embajador Global de Bacardí, David Córdoba, el Embajador de Aloha Stanislav Vdrna y el ganador de la edición de 2011, el francés Marc Bonneton.

'Speak Low', el cóctel de Gokan, se pone así a la altura de bebidas emblemáticas como el Cuba Libre Bacardi Original, el Daiquirí Bacardi Original y el Mojito Bacardí Auténtico. Ganar la Bacardí Global Legacy Cocktail Competition ha supuesto mucho para Shingo Gokan al confirmar que es una ocasión única para un bartender.

Los ocho finalistas han sido seleccionados de un grupo de 26 bartenders que han permanecido una semana en Puerto Rico, aprendiendo la historia del ron Bacardí y visitando la destilería de Cataño donde se elabora.

El concurso de este año ha formado parte de las celebraciones globales que marcan el 150º aniversario de Bacardi y de su legendario ron Bacardí. A lo largo de 2012, esta empresa de propiedad familiar conmemorará este hito histórico con una serie de fiestas singulares y promociones especiales.

Coctel vencedor de Bacardi Global Legacy Cocktail

'Speak Low'

Ingredientes:

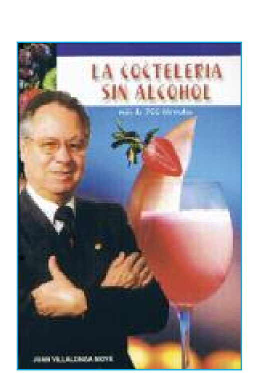
3 cl ron Bacardí Superior.
3 cl ron Bacardí Solera.
1,5 cl brandy de Jerez Pedro Ximénez de Osborne.
1 cucharada de té verde molido.
Cáscara de yuzu.

Elaboración:

Mezclar el Ron Bacardí Superior y el té verde con un batidor en un vaso ancho. Verter en una coctelera y añadir el Ron Bacardí Solera y el jerez. Agitar con fuerza y verter dos veces en un vaso ancho. Rociar extracto de cáscara de yuzu por encima.

Libros

"La Coctelería sin alcohol"

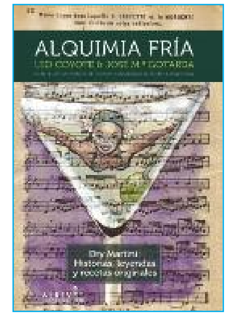


La Federación de Asociaciones de Barmans Españoles, FABE, desea difundir uno de los grandes libros clásicos de la Coctelería nacional y escrito por uno de los grandes barmans que ha tenido este país, Juan Villalonga Moyá.

Este libro presenta, en sus 190 páginas a color más de 700 fórmulas de cocteles sin alcohol, batidos de frutas naturales, cafés e infusiones. Complementándose con sabios consejos sobre su elaboración del que fue Presidente de la Asociación de Barmans de Baleares.

"La Coctelería sin alcohol" se puede adquirir a 5 euros más gastos de envío.

Información en abb-secretario@hotmail.com



"Alquimia Fria"

El barman José María Gotarda, del Club del Barman de Barcelona, presenta el libro "Alquimia Fria", cuyo prólogo es obra del Presidente de la Federación de Asociaciones de Barmans Españoles, FABE, José Dioni.

Este libro editado por Alrevés Editorial S.L. es de lectura rápida y entretenida.

Para mayor información contactar con:

Alrevés Editorial S.L Telf: 34-93-203-5258 - Mov. 34-608-717-298. www.alreveseditorial.com

SAN SEBASTIÁN
Gipuzkoa

ESCAPADAS GASTRONÓMICAS

Los mejores planes gastronómicos de San Sebastián y Gipuzkoa a tu alcance.

Rutas de pintxos, talleres de cocina, sidrerías, excursiones a bodegas de txacolí y mucho más.

Infórmate y reserva estas escapadas.

Entidades Conveniadas:







www.sansebastianturismo.com
www.sansebastianreservas.com

Campeonato del mundo de Coctelería IBA 2012 (61th I.B.A)

La Internacional Bartender Association va a organizar en el Hotel Crowne Plaza Park View Wuzhou Beijing, de Pekín, del 7 al 15 de octubre el 61th IBA Meeting. En este encuentro se compaginarán asambleas, campeonatos y Master Class. Aquí es donde España defenderá el título mundial de After Dinner, con nuestro representante Rafael Martín este año en Long Drink.

La Internacional Bartender Association junto a la Asociación nacional de China ya tiene perfilado el programa del Meeting.

Lugar de Competición: Salón de Baile del Crowne Plaza Hotel.

Domingo 7 de octubre

9.00 a.m. a 6.30 p.m.: Llegada de Delegados.

7.00 p.m. a 8.00 p.m.: Cocktail de Bienvenida.

8.00 p.m. a 10.30 p.m.: Cena de Bienvenida.

Los Miembros de la Junta Directiva de IBA llegarán el 6 de octubre. El Meeting de la Junta Directiva está programado para el 7 de octubre, de 9.00 a.m. a 1.00 p.m.

Los presidentes nacionales, delegados, competidores e invitados llegarán el 7 de octubre.

Lunes 8 de octubre

9.00 a.m. a 6.00 p.m.: Asamblea Anual de IBA. Coffee breaks aproximadamente a las 11 a.m. y 3.30 p.m. Comida de 1 a 2 p.m.

7.00 p.m. a 7.30 p.m.: Cocktail.

7.30 p.m. a 10.30 p.m.: Cena.

Se avisara del lugar de celebración del Briefing de Competidores de WCC y Flair.

Tomen Nota: W.C.C Competidores y Flairtending Competidores deben avisar al Comité de Organización si la receta necesita revisión.

Todos los Competidores de WCC y de Flair deben chequear su receta impresa en el Magazine del Campeonato.

Martes 9 de octubre

10.00 a.m. a 12.00: Campeonato del Mundo de Cocktails. Calificación de Flair.

1.00 p.m. a 2.00 p.m.: Comida.

2.00 p.m.: Campeonato del Mundo de Cocktails. Calificación de Flair.

7.30 p.m. a 10.30 p.m.: Cena.

Miércoles 10 de octubre

10.00 a.m. a 2.00 pm: Campeonato del Mundo de Cocktails. Finales de: Before Dinner, Alter Dinner, Long Drink, Sparkling Drink, Fancy.

3.30 p.m. a 5.30p.m.: Campeonato del Mundo de Cocktails. Final de Flair.

5.30 p.m.: Presentación de Galardonados.

7.30 p.m. a 10.30 p.m.: Cena.

10.30 p.m. a 1.00 a.m.: Suites de atenciones y presentaciones.

Jueves 11 de octubre

10.00 a.m. a 6.00 p.m.: Master Classes.

11.00 a.m. a 1.00 p.m.: Entrevista de Sponsors Asociados y Junta Directiva del IBA.

7.00 p.m. a 7.30 p.m.: Cocktail.

7.30 p.m. a 12.00 a.m.: Cena de Gala & Campeonato del Mundo de Cocktails. Super Finales.

Viernes 12 de octubre

Whole Day: Salida de Delegados.

Tarifas habitación:
Individual: RMB 8,000 (aprox €930) por persona.
Compartiendo doble: RMB 6,000 (aprox €700) por persona.

XVI Certamen Panamericano IBA de Coctelería

La Asociación Peruana de Barmen organizará del 23 al 27 de abril en el Hotel Lago de Arequipa el XVI Certamen Panamericano IBA de Coctelería Copa "Santiago Policastro ´Pichin´ In Memoriam". Para ello ha definido el siguiente programa.

Lunes 23 de abril

12.00 a.m. a 7.00 p.m.: Llegada de las delegaciones. Recibimiento en aeropuerto. Check in Hotel y acreditaciones.

8.00 p.m. a 11.00 p.m.: Cena de bienvenida con show folklórico.

Martes 24 de abril

7.00 a.m. a 9.00 a.m.: Desayuno.

9.00 a.m. a 1.00 p.m.: Meeting IBA Panamericano (IBA Borrad, Presidentes y Delegados).

9.00 a.m. a 11.30 p.m.: Bar Show Bebida Típica de los países participantes: Ecuador, Nicaragua, Brasil, Argentina y Cuba (sujeto a confirmación países).

11.00 a.m. a 1.30 p.m.: Conferencia Pisco Pozo Santo.

1.30 p.m. a 3.00 p.m.: Almuerzo delegaciones e invitados.

3.30 p.m. a 4.30 p.m.: Convocatoria de breefing, mise en place y sorteo competidores. Gran Final Nacional clasificatoria al XVI Certamen Panamericano IBA Arequipa 2012.

4.30 p.m. a 6.00 p.m.: Gran Final Nacional clasificatoria al XVI Certamen Panamericano IBA Arequipa 2102 “Copa Jorge Kanashiro in Memoriam”.

6.30 p.m. a 7.30 p.m.: Convocatoria de breefing, mise en place y sorteo competidores. Copa Internacional de Presidentes IBA Panamericana.

7.30 p.m. a 9.30 p.m.: Copa Internacional de Presidentes IBA Panamericana “Copa Derrick Lee”.

10.00 p.m. a 11.30 p.m.: Cena en el restaurante del hotel.

Miércoles 25 de abril

7.00 a.m. a 9.00 a.m.: Desayuno.

9.00 a.m. a 11.30 a.m.: Bar Show Bebida Típica de los países participantes: Venezuela, Puerto Rico, Uruguay, España y Perú (Sujeto a confirmación de países).

11.30 a.m. a 1.00 p.m.: Conferencia Artisan Syrups.

1.30 p.m. a 3.00 p.m.: Almuerzo delegaciones e invitados.

3.30 p.m. a 5.00 p.m.: Convocatoria de breefing, mise en place y sorteo competidores Copa Internacional IBA de la Amistad-Categoría Clásico y Flairtending.

5.00 p.m. a 6.30 p.m.: Copa Internacional IBA de la Amistad “Edgard Rodríguez In Memoriam-Categoría Clásico y Flairtending- Primera ronda.

6.30 p.m. a 8.00 p.m.: Conferencia Finest Call.

8.00 p.m. a 9.30 p.m.: Copa Internacional IBA de la Amistad “Edgard Rodríguez In Memoriam- Categoría Clásico y Flairtending- Segunda ronda.

10.00 p.m. a 11.30 p.m.: Cena en el restaurante del hotel.

Jueves 26 de abril

7.00 a.m. a 9.00 a.m.: Desayuno.

9.00 a.m. a 11.00 a.m.: Bar Show Bebida Típica de los países participantes: USA, México, Bolivia, Chile y Colombia (Sujeto a confirmación de países).

11:00 a.m. a 12:30 p.m.: Conferencia Grand Marnier.

12.30 p.m. a 2.00 p.m.: Almuerzo delegaciones e invitados.

2.30 p.m. a 4.00 p.m.: Convocatoria de breefing, mise en place y sorteo competidores. XVI Certamen Panamericano de Coctelería- Categoría Clásico y Flairtending.

4.00 p.m. a 6.30 p.m.: 1ra. Ronda XVI Certamen Panamericano de Coctelería. “Copa Santiago Policastro ‘Pichin’ In Memorian”- Categoría Clásico y Flairtending.

6.30 p.m. a 8.00 p.m.: Conferencia Ron Cartavio.

8.00 p.m. a 10.00 p.m.: 2ra. Ronda XVI Certamen Panamericano IBA de Coctelería. “Copa Santiago Policastro ‘Pichin’ In Memorian”- Categoría Clásico y Flairtending.

11.30 p.m.: Cocktail Party Panamericana en Rosa Negra Resto Lounge.

Viernes 27 de abril

7.00 a.m. a 9.00 a.m.: Desayuno.

9.00 a.m. a 4.00 p.m.: Rafting en los rápidos del río Chili y City Tour con almuerzo campestre en la Campiña Arequipeña.

11.00 a.m. a 4.00 p.m.: Tour al Convento de Santa Catalina y City Tour (IBA Borrad y presidente interesados).

9.00 p.m. a 11.00 p.m.: Cocktail Show de Premiación: Copa Internacional de Presidentes, Copa Internacional IBA de la Amistad, Copa Panamericana IBA de Coctelería. Cena de Gala de clausura. (IBA Board, Delegaciones, prensa e invitados).

Sábado 28 de abril

7.00 a.m. a 9.00 a.m.: Desayuno.

9:00 a.m. a 00:00 p.m.: Check Out.





Pago
SINCE 1888
PREMIUM FRUIT
Calidad y gama
para los mejores cócteles
Mojito
Margarita
Cosmopólitan
Mango Mojito
Caipirinha fresa
Mango Mojito
40ml Pago Mango
40ml Ron blanco
10ml Pago Lima-limón
10ml Triple Seco
15ml sirope de azúcar
Descubre todas las recetas en:
www.pagomixing.com
facebook.com/ZumosPago
pago.es
ACE, ACE Rojo, Naranja, Lima- Limón, Mango, Piña 100%,
Melón, Plátano, Fresa, Arándano, Melocotón, Tomate100%,
Manzana Natural 100%, Uva Blanca 100%, Pera- Piña, Pera,
Cóctel Tropical, Multired, Granada- Frambuesa.
Ahora disponibles en www.tiendazumospago.com